Würziges Rinder-Gulasch mit Rotkraut und Kartoffelklößen

Diese Mal bereite ich ein sehr würziges Rinder-Gulasch zu.

Die vier zusätzlichen Zutaten, die dem Gulasch seine kräftige Würze und ein wenig Schärfe verleihen, sind:

- durchwachsener Bauchspeck
- Parmesanrinden
- Lorbeerblätter
- rote Chili-Schoten

Parmesanrinden und Lorbeerblätter gare ich natürlich nur mit dem Gulasch mit und nehme ich vor dem Servieren wieder aus dem Gulasch heraus.

Das Rinder-Gulasch zerdällt nach zwei Srunden Schmorzeit fast von allein.

Und das Gulasch gelingt wirklich sehr gut und es ist sehr würzig und leicht scharf.

Als Beilage wähle ich selbst zubereitete Kartoffelklöße. Mmmhhh, lecker!

Beim Rotkraut habe ixh es mir aber einfach gemacht und verwende solches aus der Dose, ich bereite es nicht selbst zu.

[amd-zlrecipe-recipe:344]

Schweinebauch in Weißwein-Sauce mit Kartoffelklößen

Dieses Mal bereite ich Schweinebauch in einer leckeren Weißwein-Sauce zu. Dazu würze ich den Schweinebauch und brate ihn in Butterschmalz an.

Die zubereitete Weißwein-Sauce sieht nicht mehr sehr stark nach einer Weißwein-Sauce aus. Sie wird sehr dunkel aufgrund der verwendeten Gewürze und des Anbratens des Schweinebauchs. Aber sie ist sehr schmackhaft.

Und glücklicherweise kann ich Ihnen diesmal auch selbst zubereitete, tiefgefrorene Kartoffelklöße anbieten. Und nicht eine industriell gefertigte Fertigware aus der Packung. Die Kartoffelklöße sind wirklich sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:343]