Panierte Rinderbrust mit Semmelknödelscheiben in Brühe



Rinderbrust, in Scheiben paniert, mit gebratenen Semmelknödelscheiben in Brühe

Auch diesmal ging es relativ schnell mit dem Gericht. Die Rinderbrust kürt meine Schmorwoche, die am Sonntag mit Rinderbeinscheiben in einer würzigen Kaffeesauce endet. Dann kommen endlich wieder ein paar Fleischstücke zum Kurzbraten in die Pfanne, im Tiefkühlfach warten schon zwei Rumpsteaks auf mich. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- Rinderbrust, ca. 700 g
- 1 l Rinderfond
- 4 Semmelknödel
- 2 Eier
- Paniermehl
- Salz

- Pfeffer
- Olivenöl
- 2 Zweige frischer Majoran

Zubereitungszeit: 1 ½ Stdn.

Erhitzen Sie den Rinderfond in einem großen Topf. Ich habe statt eines frischen Rinderfonds den Gemüsefond vom vorherigen Gericht mit der Rinderquerrippe verwendet. Ich kann Ihnen nur raten, wenn Sie in einem vorher gekochten Gemüsefond noch eine Stunde lang Rindfleisch wie in diesem Fall garen, haben Sie als Ergebnis einen Fond, der so schmackhaft ist, dass er alle anderen Fonds um Längen schlägt, seien es ein Fond aus dem Glas, aus Brühwürfel oder aus Brühpulver. Der Fond ist einfach umwerfend und sollte für einige Folgegerichte im Kühlschrank aufbewahrt oder sogar portionsweise eingefroren werden.



Rohe Rinderbrust …

Geben Sie die Rinderbrust in den Fond und kochen Sie sie 1 Stunde lang bei geringer Hitze. Nehmen Sie sie danach heraus, entfernen Sie den Knochen und die groben Fettanteile und schneiden sie mit einem Hackmesser längs zum Panieren in zwei

Scheiben.



… und gekochte Rinderbrust

Kochen Sie in einem Topf mit Wasser vier Semmelknödel, ich habe mir diesmal einfach mit vier Knödeln aus der Packung von meinem Discounter beholfen. Nach dem Garen in Scheiben schneiden und auf jeweils beiden Seiten in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig anbraten. Zur Seite stellen und warmhalten.

In einem Teller zwei Eier aufschlagen und verquirlen. In einem anderen Teller Paniermehl ausbreiten. Jede der beiden Scheiben Rinderbrust zuerst durch die Eier, dann durch das Paniermehl ziehen, dann ein zweites Mal durch die Eier und durch das Paniermehl ziehen. In einer großen Pfanne mit Olivenöl auf beiden Seiten knusprig anbraten.

Jeweils eine Rinderbrustscheibe auf einem Teller anrichten und in zwei Teile teilen, Semmelknödelscheiben dazu geben, mit etwas Brühe übergießen und mit kleingeschnittenem frischem Majoran garnieren.

Rinderquerrippe in Brühe



Rinderquerrippe mit Gemüse in Brühe

Heute ging es quick’n’dirty. Ich hatte das erste Mal eine Rinderquerrippe gekauft und wollte sie zubereiten. Kurzbraten fällt bei diesem Fleischstück sofort aus, es geht nur Schmoren. Da ich nicht viel Zeit hatte, habe ich es einfach gemacht. Einen großen Topf mit Rinderfond aufgesetzt, das Gemüse teils ungeschält und ganz gelassen, teils nur in grobe Stücke geschnitten, denn die Brühe wird nach der Zubereitung sowieso durch ein Küchensieb passiert. Querrippe mit Salz und Pfeffer würzen. In den kochenden Fond geben. Gemüse dazu geben. Nochmals den Fond mit Salz und Pfeffer würzen. 2 ½ Stunden mit Deckel auf dem Topf bei kleiner Hitze köcheln lassen. Ist der Geschmack der Brühe nach dem Köcheln nicht ausreichend, dann helfen Sie einfach mit einem Brühwürfel

nochmal nach. Nach dem Köcheln ist die Querrippe vermutlich schon in kleinere Teile zerfallen. Das Fleisch mit den Knochen herausnehmen und auf einem Schneidebrett in kleinere Scheiben teilen. Die Brühe mit dem Gemüse durch ein Sieb geben, von dem Gemüse aber einige Stücke zurückbehalten, also Kartoffeln, Karotten, Lauch und Staudensellerie. Die Querrippe in einem tiefen Suppenteller anrichten, ein wenig von dem Gemüse hinzugeben, die Brühe darüber geben und mit klelngeschnittener Petersilie garnieren. Einfach, (relativ) schnell, problemlos und schmackhaft.



Rohe Rinderquerrippe, mit Salz und Pfeffer gewürzt

Zutaten:

- 500 g Rinderquerrippe
- 3 Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- 1 Stängel Staudensellerie

- ½ Stange Lauch
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- frisches Selleriekraut
- 2 Zweige frischer Majoran
- 2 Zweige frischer Thymian
- 4 Blätter frischer Salbei
- 2 Blätter frischer Lorbeer
- 1–2 Zweige frische Petersilie
- 1 l Rinderfond
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 3 Stdn.

Rinderbäckchen in Rotwein-Madeira-Portwein-Sauce



In Rotwein-Madeira-Portwein-Sauce geschmortes Rinderbäckchen, Kartoffel-Lauch-Pürree und feine Bohnen mit gebratenem Speck

Die Trilogie von „Der Herr der Rinderbäckchen“ endet hier mit dem dritten Teil. ;–) Diesmal werden die Rinderbäckchen in einer Sauce aus Madeira, Portwein, Rotwein und Rinderfond gegart. Es heißt hierbei nur: Reduzieren, reduzieren, reduzieren. Und nochmals reduzieren. Die Geschmacksstoffe der Spirituosen und auch die Röststoffe des angebratenes Gemüses und des Tomatenmarks gehen in die Sauce über und machen sie außerordentlich schmackhaft. Die Sauce hat nach der Zubereitung einen Grundgeschmack nach Rotwein, ist aber keine Rotweinsauce, weil gerade die Geschmacksstoffe des Madeira und des Portweins in sie übergehen und die Sauce unvergleichlich machen. Herrlich! Das Rezept ist für zwei Personen.

Nach dieser Trilogie habe ich nun von Rinderbäckchen für einige Woche genug. Ich denke, in den nächsten Tagen muss etwas zum Kurzbraten in die Pfanne, am besten ein paar schöne (Rump-)Steaks. ;–)

Zutaten:

- Rinderbäckchen, ca. 0,3 kg

- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 Stengel Staudensellerie
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel

- 2–3 Zweige frischer Majoran
- 2–3 Zweige frischer Thymian
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 3 Blätter frischer Salbei
- 2 Blätter frischer Lorbeer
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 2 Nelken

- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Madeira
- 100 ml Portwein
- 250 ml trockener Rotwein
- 500 ml Rinderfond

- Zucker
  ö

- Aceto Balsamico di Modena
- Butter

- 3 Kartoffeln
- ½ Stange Lauch
- 50 ml Milch
- eine Prise frische Muskatnuss

- 250 g feine Bohnen
- 2 Scheiben geräucherter Bauchspeck

- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Olivenöl
- 2–3 Zweige frische Petersilie

Schneiden Sie das Gemüse in grobe Stücke. Das flache Rinderbäckchenstück schneiden Sie in zwei Teile. Bei den Rinderbäckchenteilen habe ich dieses Mal darauf verzichtet, die Rinderbäckchen in Mehl zu wenden. Ich habe die beiden Teile mit Salz und Pfeffer gewürzt und in Butter in einem großen Topf von beiden Seiten kräftig angebraten. Die Rinderbäckchen sollen dabei Röststoffe am Boden des Topfs hinterlassen.

Nehmen Sie die Rinderbäckchenteile heraus. Geben Se noch eine Portion Butter in den Topf und geben Sie die Gemüsestücke hinzu. Auch die Gemüsestücke kräftig anbraten, bis sie ein wenig braun sind. Nach einigen Minuten das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls im Topf anbraten. Das Tomatenmark soll braun anbraten, auch Röststoffe auf dem Boden bilden, aber niemals schwarz anbrennen. Daher immer gut mit einem Kochlöffel umrühren – auch bei dem folgenden Reduzieren der Flüssigkeiten – und die Röststoffe vom Boden des Topfes lösen.

Nach einigen Minuten beginnen Sie, nacheinander die Spirituosen und den Wein hinzugeben: Der Madeira, er bildet mit dem Tomatenmark und dem Gemüse eine dunkle, sämige und schön gebundene Sauce. Den Madeira reduzieren lassen, bis fast alles verdunstet ist. Den Portwein hinzugeben, reduzieren und ebenfalls verdunsten lassen. Und dann den Rotwein hinzugeben. Bevor Sie ihn ebenfalls reduzieren und verdunsten lassen, geben Sie die ganzen Kräuter und die Gewürze hinzu. Erst nach dem Reduzieren legen Sie dann die beiden Rinderbäckchenteile wieder hinein, würzen alles mit Salz und Pfeffer und löschen mit dem Rinderfond ab. Mit dem Deckel auf dem Topf bei geringer Hitze 3 Stunden köcheln lassen.

20 Minuten vor Ende der Garzeit kochen Sie 3 Kartoffeln und eine halbe Stange Lauch – ein größeres Stück jeweils vom vorderen, weißen und vom hinteren, grünen Teil – in einem separaten Topf. Ebenfalls separat die feinen Bohnen. Ganz zum Schluss erhitzen Sie Olivenöl in einer Pfanne und braten die Speckscheiben knusprig an. Die Kartoffeln und den Lauch schneiden Sie in kleine Stücke, geben alles in eine hohe Rührschüssel und mixen es mit einem Stabmixer klein. Die Milch hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und der Prise Muskatnuss würzen und fertig pürieren.

Richten Sie jeweils ein Rinderbäckchenteil – in dünne Scheiben geschnitten – auf einem großen Teller an. Dazu geben Sie einige Kleckse des Pürrees. Und eine große Portion der feinen Bohnen, mit einer Speckscheibe ummantelt. Das Ganze übergießen Sie mit der köstlichen Rotweinsauce und garnieren alles mit kleingeschnittener Petersilie.

Rinderbäckchen in Tomatensauce mit Kräuter der Provence



In Scheiben geschnittene Rinderbäckchen, mit Tomatenstückchen und -sauce und Kräutern der Provence, mit Petersilie garniert

Bei dieser Zubereitung in Tomatensauce verträgt das Rinderbäckchen sogar etwas Schärfe mit einer Chilischote. Als Fond habe ich den Gemüsefond vom vorherigen Gericht, als ich das Rinderbäckchen im Gemüsefond geschmort habe, verwendet. Ich habe ihn zusammen mit den Gemüseteilen und den Kräutern durch ein großes Sieb passiert und das Gemüse auch noch ein wenig ausgepresst. Sie können jedoch stattdessen auch einen Rinderfond aus dem Glas verwenden.

Zutaten:

- Rinderbäckchen, ca. 300 g
- 2 Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- 1 rote, thailändische Chilischote
- frische Kräuter der Provence:
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian

- 3 Zweige Oregano
- 3 Zweige Majoran
- 4 Blätter Salbei
- 2 Blätter Lorbeer

- 400 g Tomaten aus der Dose, kleingewürfelt, in Tomatensaft
- 500 ml Gemüse- oder Rinderfond

- Salz
- Pfeffer
- 2–3 Zweige frische Petersilie
- Mehl

Zubereitungszeit: 3 ½ Stdn.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden, ebenfalls die Chilischote.

Wenn Ihr Schlachter das Rinderbäckchen in flache Scheiben geschnitten hat, diese in zwei Teile schneiden. In Mehl wenden, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißer Butter in einem Topf von jeweils beiden Seiten kräftig anbraten, so dass einige Röststoffe am Topfboden zurückbleiben. Die Rinderbäckchenteile herausnehmen und die Schalotten-, Knoblauch- und Chilischotenstückchen in der Butter anbraten. Mit den Tomatenstückchen in Tomatensaft auffüllen. Den Gemüse- oder Rinderfond hinzugeben.

Da die Kräuter der Provence diesmal Bestandteil der Sauce und nicht nur Geschmacksgeber werden sollen, schneiden Sie sie – bis auf die Lorbeerblätter – mit einem Wiegemesser klein. Geben Sie die Kräuter in die Sauce hinzu. Schmecken Sie alles mit Salz und Pfeffer ab. Wenn die Sauce mit den Tomaten und dem Fond zu würzig ist, geben Sie noch 100–200 ml Wasser hinzu. Dann den Deckel auf den Topf und 3 Stunden. bei geringer Hitze köcheln lassen. Ab und zu den Inhalt etwas umrühren.

Die beiden Lorbeerblätter aus der Sauce entfernen. Die Rinderbäckchenteile aus der Sauce nehmen, mit einem Hackmesser in dünne Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten und mit etwas von der Sauce übergießen. Die Rinderbäckchen sind nach dem Garen so butterweich, dass sie schon zerfallen, wenn man nur mit der Gabel hineinsticht. Garnieren Sie die Rinderbäckchen noch mit ein wenig kleingeschnittener Petersilie.

Wenn Ihnen die Rinderbäckchenteile allein zuwenig sind, können Sie vor Ende der Garzeit auch noch zusätzlich Pasta, Knödel oder Kartoffeln zubereiten. Und – den Großteil der Tomatensauce mit Kräutern der Provence und Chilischote heben Sie im Kühlschrank für den kommenden Tag auf, um sie mit leckerer Pasta als Gericht zu kombinieren.

Rinderbäckchen mit Gemüse



Rinderbäckchen mit Karotten, Lauch und Kartoffeln mit viel Brühe

Das Fleisch hat mich überrascht. Das Fleisch, das ich vom Schlachter einzellophaniert in Folie erhalten hatte, hatte zwar ein Gewicht von 1 kg, war aber kein einzelnes Rinderbäckchen als eine große Fleischmasse, wie man es manchmal vom Suppenfleisch her kennt. Sondern es stellte sich heraus, dass es sich um drei einzelne, dünne Fleischteile, die jeweils etwa 0,3 kg schwer waren, mit einem großen Anteil an Haut handelte. Da war ich erst einmal überrascht. Beim Zerteilen eines Fleischteils, das mehr flach und breit war, in zwei Teile stellt sich zumindest aufgrund der Zähigkeit des Fleischs heraus: Das ist kein Fleisch für Kurzbraten oder gar Grillen, wie manche schon vermutet und vorgeschlagen haben. Das Fleisch enthält wie Suppenfleisch sehr viel Collagen und Gelatine, ist definitiv ein Stück Fleisch zum Schmoren – dies zumindest für 2–3 Stunden – und fertig geschmort sehr schmackhaft. Ich entschied mich, die erste Portion in einem Gemüsesud zuzubereiten. Das zweite Teil wird dann in einer Tomatensauce mit frischen Kräutern zubereitet. Und das dritte Teil in einer reduzierten Rotwein-Madeira-Portwein-Sauce.

Zutaten:

- 1 Stück Rinderbäckchen, 300 g
- 2 weiße Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 2 Kartoffeln
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 Stange Staudensellerie
- ein großes Stück Knollensellerie
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Schalotte
- 2 Zweige frischer Oregano

- 2 Zweige frischer Majoran
- 2 Zweige frischer Thymian
- 2 Blätter frischer Salbei
- 2 Zweige frisches Selleriekraut

- 1 großer Schuss Sherry
- 1 l Rinderfond

- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 3 ½ Stdn.



Rohe Rinderbäckchen

Rinderbäckchenfleisch abwaschen und trocken tupfen. Das Fleisch in Mehl wenden. Zwiebeln und Knoblauch in kleine Stücke schneiden. Die beiden Kartoffeln schälen Sie und lassen sie ganz, das Gemüse schneiden Sie in kleine, mundgerechte Stücke. Bei einem größeren Stück Fleisch würde es sich anbieten, die Rinderbäckchen in einem Bräter für 3 Stunden im Backofen zu schmoren. Nicht jedoch bei so einem kleinen Stück.

Da reicht ein größerer Topf für den Herd.



Rinderbäckchen in Mehl angebraten, auf Gemüse und Fond

Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Das in Mehl gewendete Fleisch von beiden Seiten jeweils einige Minuten kräftig anbraten. Das Fleisch herausnehmen und dann die Zwiebeln und den Knoblauch in der Butter anbraten. Mit einem großen Schuss trockenen Sherry ablöschen. Den Sherry auf etwa ⅓ der Flüssigkeit reduzieren lassen und die Röststoffe vom Boden des Topfs mit dem Kochtopf ablösen. Dann das kleingeschnittene Gemüse hinzugeben und darauf das Rinderbäckchenfleisch. Schließlich geben Sie den Rinderfond hinzu, so dass das Gemüse und das Fleisch vom Fond bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze mit Deckel auf dem Topf 3 Stunden köcheln lassen.

Nehmen Sie nach dem Schmoren das Fleisch aus dem Sud heraus, schneiden es mit einem großen Hackmesser in dünne Scheiben und richten es auf einem großen Teller an. Dazu geben Sie aus dem Gemüsesud einige Karotten- und Lauchstücke und die zwei ganzen Kartoffeln hinzu und übergießen alles mit viel Brühe.

Rinderschmorbraten mit roter Pasta und Cognac-Sahne-Sauce



Der butterweiche, à point gegarte Rinderschmorbraten, der optisch an kaltes Roastbeef erinnert

Ich habe das erste Mal versucht, einen Braten mit der so genannten Niedrigtemperatur-Garmethode zu braten. Sprich: Ihn stundenlang bei einer Temperatur von unter 100° C im Backofen zu garen.

Zunächst versteht man dies nicht. Einen Braten im Backofen garen unter 100° C, bei dem Wasser erst zu kochen beginnt, somit ein Braten gart und eine zubereitete Sauce köchelt und die Geschmacksstoffe der Zutaten annimmt? Ja, aber das ist atsächlich so. Auch bei Temperaturen unter 100° C gart ein Braten. Er braucht nur länger, ca. 3–5 Stunden, je nach Tierart und Fleischstück.

Ich habe es mit einem Rinderschmorbraten versucht. Zunächst habe ich eine Marinade zubereitet, in der der Braten etwa 2 Stdn. marinierte.

Zutaten:

700 g Rinderschmorbraten

Garzeit nach Marinieren: 4 Stdn.

Marinade:

- 2–3 Zeige frischer Thymian
- ¼ Zweig frischer Rosmarin
- Frisch gemahlenes Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Frisch gemahlener Koriander
- 1 TL süßes Paprikapulver
- 1 TL Harissapulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Pul biber (gebrochener, türkischer, scharfer Paprika)
- Frisch gemahlener Muskat
- Frischer, geriebener Ingwer (Größe einer halben Haselnuss)
- 1 TL Honig
- 1 Schuss Weinbrand
- 1 Schuss Weißwein
- 1 EL Rinderfond
- 2 EL Olivenöl

Marinierzeit: 2 Stdn.

Hacken Sie die frischen Kräuter klein, geben Sie alle Gewürze hinzu und dann den Honig und die restlichen Zutaten. Verrühren Sie alles gut mit einem Löffel. Dann nehmen Sie einen großen Gefrierbeutel, geben den Rinderschmorbraten hinein, überschütten ihn mit der verrührten Marinade, schließen ihn und kneten alles kräftig durch. Dann 2 Stdn. in den Kühlschrank legen.

Danach Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Braten jeweils ca. 1–2 Minuten von allen Seiten kräftig anbraten. Vorsicht: Aufgrund dessen, dass in der Marinade frische Kräuter und viele Gewürze verwendet werden, kann der Braten dadurch beim Anbraten sehr dunkel werden. Auch der verwendete Honig kann beim scharfen Anbraten leicht karamellisieren, der Braten sieht dann auch sehr dunkel aus.



Der fertig gegarte Rinderschmorbraten, außen dunkelbraun, innen rosarot und à point gegart

Erhitzen Sie den Backofen bei Umluft auf 80° C, warten Sie 10–15 Min., bis er die richtige Temperatur erreicht hat, und geben Sie dann den angebratenen Schmorbraten in einer hitzefesten Auflaufform in den Backofen. Wichtig ist bei der Unterlage nur, dass sie die Hitze im Backofen verträgt, weil der Braten ja nicht durch einen Deckel abgedeckt werden muss, wie wenn er in einem Bräter köchelt. Garen Sie den Schmorbraten bei 80° C 4 Stdn. lang.

Das Niedrigtemperaturgaren hat, obwohl man wirklich

butterweiche, zarte Braten garen kann, einen Nachteil: Man kann keine Sauce zum Braten herstellen, weil natürlich die Sauce bei 80° C im Backofen nicht köchelt. Man muss also die Sauce in einem separaten Topf auf dem Herd zubereiten. Bereiten Sie 1 Std. vor dem Ende des Garens des Bratens die Sauce zu, da sie köcheln und reduzieren muss.

Zutaten:

- ½ Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 frischer Champignon

- 0,1 l Cognac
- 1 großer Schuss trockener Weißwein
- 200 ml Sahne
- 300 ml Rinderfond
- 1 großzügiger Schuss weißer Balsicoessig
- 1 TL Harissagewürz
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 großer Zweig frischer Rosmarin
- 7-8 Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 5 Min. | **Garzeit:** 1 Std.

Schneiden Sie die Zwiebel klein, pressen Sie die Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse und schneiden Sie den Champignon in dünne Scheiben. Das alles braten Sie in einem kleine Topf in Butter an, bis es ein wenig Farbe gezogen hat. Dann mit dem Cognac ablöschen. Vergessen Sie die Hinweise, dass man zum Flambieren nur Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von über 45 % verwenden kann, wie Korn oder Wodka. Als ich den Cognac mit 36 % Volumenalkohol hinzugegeben hatte und das Feuerzeug über die Sauce hielt, stach mir eine Stichflamme entgegen. Es geht also auch mit weniger

Volumenalkohol. Lassen Sie den Alkohol ca. 30 Sekunden verbrennen und geben Sie dann einen Deckel auf den Topf, um dies zu stoppen.

Dann löschen Sie mit einem großen Schuss trockenem Weißwein ab, geben die Sahne, den Rinderfond und einen Schuss weißen Balsamicoessig hinzu. Die frischen Kräuter geben Sie im Ganzen hinzu und dann noch die restlichen Gewürze. Dann noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lassen Sie nun alles bei kleinster Hitze ca. 1 Std. bis zum Ende des Garens des Bratens köcheln und reduzieren.

5 Minuten vor dem Ende der Garzeit bereiten Sie frische Pasta zu. Ich hatte diesmal wirklich Glück beim Einkaufen, da ich diesmal besondere Pasta kaufen wollte. Ich entschied mich für frische, gekühlte Pasta der Firma „Rana“ (von Giovanni Rana) aus Italien. Ich habe rote Pasta (mit Tomaten), grüne Pasta (mit Spinat und Basilikum) und schwarze Pasta (mit Tintenfischtinte) gekauft. Als ich die Packung mit der roten Pasta öffnete, kam mir schon ein frischer Geruch von Pasta und frischen, gewürzten Tomaten entgegen. Lecker. Nach 5 Minuten Kochen in Salzwasser haben Sie leckere, frische Pasta vorliegen, die einfach einzigartig schmeckt. Dieses Produkt ist wirklich empfehlenswert.

Richten Sie die Pasta auf einem großen Teller in der Mitte an. Darauf geben Sie drei Scheiben des gegarten Rinderschmorbratens. Das Ganze drapieren Sie mit viel Sauce, da die Pasta dies benötigt.

Gulasch mit Kaffeesauce



Gulasch mit Kaffesauce und chinesischen Pilzen

Ich war von dem Gericht sehr überrascht. Das schmeckt mit Kaffee in der Sauce durchaus lecker. Zudem hat während des 1-stündigen Köchelns des Gulaschs ein leicht kaffeehaltiger, aber auch bratensauciger Geruch meine Wohnung durchzogen.

Zutaten:

250 gr Rindergulasch
2 Zwiebeln
1 Karotte
3 Chilischoten
6 Knoblauchzehen
eine Handvoll chinesische Mu Err- und Shiitake-Pilze
1 große Tasse Kaffee
300 ml Rinderfond
1 Tasse Wasser
etwas Tomatenmark
süßer Paprika
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Zubereitungszeit: 1 ½ Stdn.

Die chinesischen Pilze 1 Std. in kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln, Karotte, Knoblauch und Chilischoten kleinschneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Das Gemüse zusammen mit dem Gulasch anbraten. Die Pilze dazugeben. Eine Weile köcheln, bis das Ganze etwas Saft gezogen hat. Mit 1 großen Tasse Kaffee ablöschen. Den Rinderfond und das Wasser dazugeben. Aufkochen lassen. Mit etwas Tomatenmark binden und mit viel süßem Paprika und etwas Salz und frischem Pfeffer abschmecken. Eventuell auch mit etwas Senf noch verfeinern. Bei kleiner Hitze 1 Std. köcheln lassen. Dazu gekochte Klöße reichen.

Ungarisches Gulasch



Mein türkischer Lebensmittelhändler ist beim Essen eher konservativ. Er plädiert daür, Speisen immer so zuzubereiten wie früher, es gebe Grenzen, die man beim Kochen nicht überschreiten darf, und jegliche weitere Zutat zu einem Gericht verfälsche den Geschmack, weil es schließlich schmecken soll wie – „bei Muttern“ oder „bei Oma“. Nur dann ist ein Gericht eben ursprünglich, wie es „schon immer“ zubereitet wurde, und deswegen plädiert er für den sorgsamen Umgang mit wenigen Zutaten wie Fleisch, Kartoffel, Tomate, Zwiebel und Pepperoni.

Ich selbst kann dem nicht viel abgewinnen und finde dieses Essverhalten eher langweilig. Ich bin eher kreativ. Mir fällt zu den meisten Gerichten noch eine ganze Menge ein, hier noch ein wenig Sahne, da ein Schuss Weisswein, vielleicht noch ein wenig Knoblauch oder auch Chili und dann noch ein paar andere Gewürze. Deswegen kann ich auch solchen Kreationen, die ja schon fast alltäglich sind, wie Schokolade mit Chili, etwas abgewinnen. Und ich habe deshalb auch eine erfolgreiche Kreation eines Nachtischs mit Erdbeeren, Honig und Chili erfunden. Lecker!

Nur, bei einigen Gerichten muss man dennoch die Kreativität unterbinden und sich an strikte Vorgaben halten, wenn genau das herauskommen soll, was der Name eines Gerichts verspricht. Gulasch kann man in den verschiedensten Arten zubereiten. Man kann immer ein wenig das Rezept variieren, zusätzlich ein wenig Gemüse hinzufügen, mit Senf oder anderen Gewürzen abschmecken, oder auch Sahne oder Sojasauce kann man zum Verfeinern der Sauce verwenden. Aber Ungarisches Gulasch hat ein ganz eigenes, unverwechselbares Rezept, so dass auch immer ein „unverändertes“ Ungarisches Gulasch nach dem Zubereiten herauskommt. Wenn man dies zubereiten will, sollte man am Originalrezept möglichst wenig verändern. Nur so erhält man den ursprünglichen Geschmack.

Zutaten für 1 Person:

- *250 g Rindergulasch*
- *½ Gemüsezwiebel*
- *4 Zehen Knoblauch*
- *1 rote Paprika oder auch 2 kleine rote Spitzpaprika*
- *1 grüne Paprika oder auch 2 milde grüne Pepperoni*
- *½ l Rinderfond*
- *1 EL Tomatenmark*
- *1 rote Chilischote*
- *2 Lorbeerblätter*
- *½ TL Kümmel*
- *½ Zitrone (Schale einer biologisch produzierten Zitrone oder Saft)*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *scharfer Paprika*
- *Olivenöl oder Butter*

Zubereitung:

Schneiden Sie die Zwiebel und den Knoblauch in Scheiben. Erhitzen Sie in einem kleinen Topf das Olivenöl oder die Butter. Dünsten Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen darin. Geben Sie das Fleisch dazu und braten sie alles zusammen an. Dann mischen Sie das Tomatenmark unter.

Nehmen Sie den Topf vom Herd. Geben Sie Lorbeerblätter, Paprikagewürz, die Zitronenschale oder den Saft, Kümmel, Salz und Pfeffer hinzu und füllen Sie alles mit dem Rinderfond auf. Dann lassen Sie alles bei kleiner Hitze 40 Min. köcheln.



Scheiden Sie die Paprika oder Pepperoni in kleine Stücke und die Chilischote in Streifen. Geben Sie alles zu dem Gericht hinzu. Dann lassen Sie alles nochmals 10 Min. köcheln. Danach das Gulasch eventuell nochmals mit Salz, Pfeffer oder Paprika abschmecken.

Zum ungarischen Gulasch passen gut Semmelknödel, Kartoffenknödel, Bandnudeln oder Tagliatelle.

Zubereitungszeit: 10 Min. • **Garzeit:** 50 Min.