



Tipp!

Sie können auch vor dem Pürieren das Fleisch mit einer Schöpfkelle kurz aus dem Topf nehmen und in eine Schüssel geben. Dann das Gemüse einfach im Fond pürieren und alles verrühren und das Fleisch wieder zufügen.



Holunder- GULASCH

Zutaten für 4 Personen

- 1/2 Sellerieknolle
- 2–3 Zwiebeln
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Pastinake
- 1 Bund Möhren
- 1 kg Rinderferengulasch
- 500 g Ochsenchwanz, zerteilt
- 1 Jungbullen-Hinterbeinscheibe
- Salz
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 3 EL Öl
- einige Holunderbeeren oder etwas -sirup
- ca. 300 ml Holunderbeerwein
- Salz, Pfefferkörner
- frische Gartenkräuter
- 4 Brottassen

So geht's:

Zubereitung

1. Das Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden. Fleisch abbrausen und gründlich trocken tupfen.
2. Die Hälfte des Gemüses, Salz, Pfefferkörner, Ochsenchwanz und Beinscheibe in 1 ½–2 l kaltem Wasser aufsetzen. Zum Kochen bringen und dann bei schwacher bis mittlerer Hitze 1–1 ½ Stunden köcheln lassen.
3. Die Brühe durchsieben.
4. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, Gulasch portionsweise darin anbraten. Restliches Gemüse, Zwiebeln und abgebrauste Holunderbeeren zum Schluss mit anbraten.
5. Mit Holunderbeerwein und der gekochten Brühe ablöschen, abgebrauste Kräuter zufügen, aufkochen und das Gulasch bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 1 ½ Stunden schmoren.
6. Kräuterzweige wieder entfernen.
7. Das Fleisch auf die eine Seite, das Gemüse auf die andere Seite schieben. Das Gemüse im Fond vorsichtig pürieren und alles gut verrühren. Das Gulasch nochmal mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Holunderbeerwein oder -sirup abschmecken.
8. Das fertige Gulasch in Brottassen füllen und servieren.