

Gebackenes Gulasch



Zutaten:

- * 800 g Wadshinken vom Rind
- * 1000 g Zwiebel
- * ca. 500 ml Wasser
- * 4 Zehen Knoblauch
- * 3 EL Tomatenmark
- * 2 EL Essig
- * abgeriebene Zitronenschale
- * ca. 4 EL Paprikapulver edelsüß
- * Majoran
- * 1 Lorbeerblatt
- * Kümmel
- * Salz
- * Pfeffer
- * 2 EL Schweineschmalz

für die Panier:

- * 3 Eier
- * einen Schuss Milch
- * Mehl
- * Semmelbrösel

Öl oder Butterschmalz zum heraus backen.

Zubereitung:

Die Zwiebel sehr fein hacken, das Fleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden.

In einem großen Topf das Schweineschmalz erhitzen und die Zwiebel darin langsam goldgelb dünsten.

Dabei ist es wichtig, dass der Zwiebel langsam gedünstet wird, er darf auf keinen Fall verbrennen, sonst wird er bitter! Wendet viel Zeit auf um die Zwiebel weich zu dünsten, ihr werdet mit einem cremigen Gulasch belohnt.

Den Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer zu den gedünsteten Zwiebeln geben und ein bisschen mit rösten.

Nun das Paprikapulver, Tomatenmark und Knoblauch einrühren und sofort mit dem Essig ablöschen und mit so viel Wasser aufgießen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Lorbeerblatt dazugeben.

Gut umrühren und das Gulasch unter mehrmaligem rühren einkochen lassen. Wichtig ist, dass das Gulasch jetzt nicht kocht, sondern nur langsam zieht.

Je mehr Zeit das Gulasch zum Ziehen hat, umso feiner wird das Gulaschfleisch. Das kann 3-5 Stunden dauern.

Wenn sich der Gulaschsaft zu sehr einkocht, immer wieder mit Wasser aufgießen. Am Ende sollte das Gulasch eine festere Konsistenz als übliches Gulasch aufweisen und das Fleisch butterweich sein. Ein Zerfallen des Fleisches ist in diesem Fall erwünscht.

Das Gulasch auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Gulasch in eine flache Form streichen, so ca. 5 cm hoch und für etwa zwei bis drei Stunden in das Tiefkühlfach geben. Danach sollte es leicht gefroren, aber nicht steinhart sein, damit man portionsgerechte "Nocken" stechen kann. Diese werden noch einmal für etwa eine Stunde eingefroren.

Für die Panier das Mehl, verquirlte, leicht gesalzene Eier und Brösel drei tiefe Teller geben. Öl oder Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Nocken aus dem Gefrierschrank holen, panieren und dann im nicht zu heißen Butterschmalz goldgelb heraus backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Kartoffelsalat und grünem Salat servieren.

Gutes Gelingen beim Nachmachen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

Gebackenes Gulasch ist sicherlich eine sehr außergewöhnliche Art Gulasch zu servieren und macht bei euren Gästen bestimmt Eindruck.

www.gudrunvonmoedling.at