

Hier und heute



Rindergulasch mit Champignons und Salzkartoffeln

Olaf Baumeister serviert Rindergulasch. Für das besondere Aroma hobelt unser Koch Champignons hinein. Außerdem verrät er, warum es aufgewärmt noch besser schmeckt.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für vier kleine Portionen

Zutaten für das Gulasch

- 700 g durchwachsenes Rindfleisch z. B. Schulterspitze
- 100 g durchwachsener Speck
- 400 g Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 800 ml Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt und mit Salz zu Mus zerquetscht
- 1 Msp. Kümmel
- 1 Msp. Chili, fein gewürfelt
- 1 Msp. Paprikapulver
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 1 EL Stärke zum Binden
- 100 g ganz frische weiße Champignons

Zubereitung

Das Rindfleisch von Haut und Sehnen befreien, grob würfeln und in einem Topf mit etwas Pflanzenöl kräftig anschwitzen. Den Speck und die Zwiebeln fein würfeln, dazugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Tomatenmark hinzufügen und unter ständigem Rühren kräftig bräunen. Mit Rotwein ablöschen. Den Wein so lange einkochen, bis alles wieder anfängt anzubraten. Diesen Vorgang wiederholen.

Lorbeer, Kümmel, Knoblauch, Chili, Paprikapulver und Zitronenabrieb dazugeben und alles mit der Brühe auffüllen. Das Gulasch einmal aufkochen und bei niedriger Temperatur garen, bis das Fleisch schön zart ist. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit der Stärke leicht binden.

Die Champignons putzen und kurz vor dem Servieren sehr fein über das Gericht hobeln.

Tipp: Falls die Champignons nicht mehr knackig frisch sind, kann man sie gewürfelt ins Gulasch geben und mitköcheln lassen.

Zutaten für die Salzkartoffeln

- 400 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 EL Butter
- 1 EL fein gehackte Petersilie

Zubereitung

Die Kartoffeln in Salzwasser garen. Dann abgießen und Butter dazugeben. Mit Petersilie bestreuen und am besten sofort servieren.