

Lauch - Gulasch

© Joachim Brendel

Zutaten (4 Personen)

500 g Rindergulasch, roh, grob gewürfelt
500 g Schweinegulasch, grob gewürfelt
500 g Lammgulasch, grob gewürfelt
250 g Dörrfleisch, klein gewürfelt
125 g Petersilienwurzel, klein gewürfelt
3 EL Butterschmalz

1300 g Lauch, ca. 2 cm dicke Scheiben
500 g Zwiebeln, dünne Scheiben schneiden
50 g Frühlings- od. Lauchzwiebeln, Ringe
150 g Staudensellerie, Ringe
5 Z Knoblauch, sehr grob gehackt
20 g Petersilie, krause, grob gehackt
3 TL Majoran, trocken
6 EL Paprikapulver rot, süß
3 EL Paprikapulver rot, scharf
2 TL Knoblauchpulver, granuliert
Pfeffer, schwarz - reichlich aus der Mühle
Muskatnuss - aus der Mühle

2 L Rindsbouillon
200 g Schmand oder saure Sahne
2 Eigelb
3 TL Mondamin

Zubereitung

Zubereitung in Suppen- oder Gusstopf (ca. 3 - 5 l) mit Deckel.

Die drei Sorten Gulasch mit dem Dörrfleisch und der gewürfelten Petersilienwurzel im Butterschmalz scharf anbraten (ca. 25 min auf Stufe 6 Elektro). Ständig umrühren.

Reichlich schwarzen Pfeffer aus der Mühle zugeben

Danach in einer großen Schüssel folgende, bereits vorbereitete Zutaten gut vermischen: das angebratene Fleisch und die Petersilienwurzel, den Lauch, die Zwiebeln, die Frühlingszwiebeln, den Staudensellerie, den Knoblauch, die Petersilie, den Majoran, das Paprikapulver rot, süß und scharf und das Knoblauchpulver.

Erneut reichlich schwarzen Pfeffer und Muskat aus der Mühle zugeben. Alles mind. 1 Std. ziehen lassen.

Das Fleisch / Lauchgemisch zurück in den Topf geben und mit 2 L Rindsbouillon übergießen (siehe: „Meine feine Bouillon vom Rind“ alternativ: 8 TL Rinds Bouillon instant auf 2 L Wasser).

Bei 150°C (Heißluft) oder 180°C (Elektro) 2 Stunden im Ofen zugedeckt schmoren lassen. Dabei 1 – 2 mal gut umrühren.

Anschließend ca. 500 ml der eingedickten Lauchmasse einschließlich etwas Flüssigkeit (aber ohne Fleisch) entnehmen und im Mixer (oder mit dem Pürrier- oder ESGE Stab) mit dem Schmand, dem Eigelb und dem Mondamin zu feiner Soße zerkleinern. Zurück zur restlichen Fleisch / Lauchmasse geben, gut unterrühren, und zugedeckt im Ofen bei gleicher Hitze noch ca. 30 min. weiter schmoren

Mahlzeit.

