



Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 6 Personen:

Kesselgulasch:

ca. 800 g Elbweide-Rinderbraten
1 Liter Rinderbrühe
0,5 Liter trockener Rotwein
450 g Kartoffeln
1 Dose Tomaten (stückig, 600 g)
3 Zwiebeln
1,5 rote Paprika
1,5 grüne Paprika
6 Knoblauchzehen
3 EL Butterschmalz
Paprikapulver (scharf)
Salz
Pfeffer

Kräuterseitlinge:

400g Torgauer Kräuterseitlinge
4 EL Butter oder Olivenöl
Meersalz
schwarzer Pfeffer
Petersilie

36 Kesselgulasch mit Torgauer Kräuterseitlingen

1. Den Rinderbraten in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden und mit Küchenpapier trockentupfen. Knoblauchzehen und Zwiebeln schälen. Den Knoblauch pressen oder in sehr feine Stücke hacken. Zwiebeln ebenfalls kleinschneiden. Paprikaschoten abspülen, halbieren, putzen, Stiele und Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Kartoffeln abspülen, schälen und in ca. 2 x 2 cm Stücke schneiden. In kaltes Wasser legen und bei Seite stellen.
2. In einer großen Pfanne oder einem Bräter das Butterschmalz erhitzen, die Fleischwürfel dazu geben und bei großer Hitze rundherum scharf anbraten. Dann Zwiebeln, Paprikawürfel, Knoblauch zugeben und unter Rühren ordentlich andünsten. Jetzt die Temperatur reduzieren und mit Rinderbrühe und Rotwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Den Gulasch aufkochen lassen und bei kleiner Hitze für etwa 1 Stunde weiter garen lassen.
3. Die rohen Kartoffeln abgießen und dazugeben- ebenfalls die stückigen Tomaten. Das Gulasch wieder aufkochen und für weitere 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Zum Schluss noch einmal abschmecken.
4. Die Kräuterseitlinge putzen und längs in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter oder das Olivenöl erhitzen und bei mittlerer Hitze die Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackte Petersilie darüberstreuen. Entweder in einer separaten Schüssel zum Kesselgulasch servieren oder gemeinsam auf einem Teller.

Guten Appetit!



Hereford Elbweiderind
Grätz