Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Saftiges Sauerbraten-Gulasch mit feinen Nudeln und Topinambur-Crunch

Zutaten:

- 1,2 kg Rindfleisch, am besten Zungenstück, in grobe Stücke gewürfelt (ca. 4-5 cm)

Anmerkung zum Rinder-Zungenstück: Das Zungenstück stammt aus der Nackenpartie des Rindes. Es ist aufgrund seiner durchwachsenen Struktur ein ausgezeichnetes Fleisch für Gulasch.

- 250 g Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt
- 2-3 EL Öl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer

Für die Einlegeflüssigkeit

- 300 ml Rotweinessig
- 300 ml Rotwein trocken
- 400 ml Rinderbrühe
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, in Scheiben
- 2 EL Tomatenmark
- 4 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- je 1 Teelöffel Pfefferkörner, Senfkörner, Wacholderbeeren und Pimentkörner

Für die Soße

50 g Johannisbeergelee

Etwas dunkler Soßenbinder oder Soßenlebkuchen

Zubereitung

In einem Topf Rotwein, Essig, Rinderbrühe, Zwiebelringe, Knoblauch und die Gewürze aufkochen und abkühlen lassen.

Rindergulasch in eine Schüssel geben und mit der abgekühlten Marinade begießen. Im Kühlschrank 3-4 Tage marinieren.

Die Fleischwürfel aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen. Die Marinade durchsieben und aufbewahren.

In einem Bräter das Fleisch mit Öl von allen Seiten stark anbraten, die fein gewürfelten Zwiebeln und das Tomatenmark zugeben und 2-3 Minuten rührend braten.

Mit der Hälfte der Marinade angießen. Zugedeckt für ca. 2 Stunden bei kleiner Hitze weich garen.

Das Fleisch alle 20 Minuten rühren, und nach und nach die restliche Marinade zugeben.

Sobald das Fleisch weich ist, mit einem Sieblöffel herausnehmen und abgedeckt beiseitestellen.

In die Bratensoße das Johannisbeerengelee und den Saucenbinder oder den zerbröselten Soßenlebkuchen einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Dazu schmecken feine Nudeln, Petersilie und unsere Topinambur Chips.