

Rotweingulasch mit Kartoffelchips

Thema:	ein Gulasch der anderen Art
Saison:	Wann kann man kein Gulasch essen?
Besonderheit:	Ein Gulasch in der Auflaufform
Zu Beachten:	unbedingt das Gulasch am Vortag vorkochen

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

1kg	Rindsgulaschfleisch
1 kg	Zwiebeln
1	chinesischer Knoblauch
1	Lauch (1 Stange)
2	Lorbeerblätter
1	Gewürznelke
3 EL	Tomatenmark
600 ml	Rotwein (trocken)
500 ml	Wasser
600 g	Kartoffeln
n.B.	Wacholderbeeren
n.B.	Salz, Kräutersalz und Pfeffer
n.B.	Mehl
n.B.	Paprikapulver
n.B.	Öl
n.B.	Majoran, Thymian und Rosmarin



Zubereitung

Gulasch am Vortag wie folgt vorbereiten:

Die Zwiebel und den Lauch in Halbmonde schneiden, den Knoblauch fein hacken und das Fleisch in größere Stücke (4-5cm) schneiden. In einem großen Topf Öl erhitzen und die Zwiebel darin dunkelbraun anrösten, das Fleisch hinzufügen, mitbraten und danach den Knoblauch und den Lauch dazugeben und kurz mitrösten. Das Tomatenmark unterrühren und einige Minuten mitbraten, mit etwas Mehl stauben, Paprikapulver hinzufügen und mit dem Rotwein ablöschen. Das Ganze kurz aufkochen lassen und mit dem Wasser auffüllen, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian abschmecken sowie die Wacholderbeeren, die Lorbeerblätter und die Gewürznelken dazugeben. Das Gulasch für ca. 1,5 Stunden köcheln lassen.

Am nächsten Tag:

Das Gulasch nochmals kurz aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Scheiben hobeln, mit Salz, Pfeffer, Kräutersalz, Rosmarin und Öl vermischen. Das Gulasch in eine Auflaufform füllen und die Kartoffelscheiben senkrecht stehend im Gulasch platzieren und im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) ca. 40–45 min backen, bis die Kartoffeln gar sind.



Gutes Gelingen und Guten Appetit