

Paprikagulasch aus der Jungbullen-Hochrippe



Gulasch mit Pappardelle

Langsam gehe ich wieder zu normalem Essen über, natürlich: Nudel, Heiss und Hos.

Auch wenn ich mich wiederholen sollte, zwei Dinge sind für ein Gulasch unabdingbar: Ein Gulasch benötigt viele Zwiebeln und es muss lange geschmort werden, mindestens 2–3 Stunden. So habe ich dieses Gulasch aus herrlich marmorierter Hochrippe – leider kein Fleisch zum Kurzbraten wie ein Steak, sondern eben Bratenfleisch – 3 Stunden köcheln lassen.



Einige Zutaten für das Gulasch

Anfangs überlegte ich noch, zur Zubereitung auch zu asiatischen Saucen zu greifen – Sambal Manis, Sambal Brandal, Sambal Badjak, Tandoori Paste oder Vindaloo Curry Paste –, aber das hätte die Sauce und die herrlichen Fleisch- und Gemüsezutaten zu sehr in eine Richtung verfälscht. Also blieb ich bei der gutbürgerlichen Zubereitung, verwendete Rotwein, Rinderfond und Tomaten aus der Dose mit viel Saft und natürlich ... viel Paprika, sowohl als Gemüse als auch als Gewürz. Das Ergebnis hat eine köstliche Sauce, zartes Gemüse und und butterweiches Fleisch ergeben. Und die echt italienische Pappardelle Granoro ist natürlich grandios.

Die hohe Anzahl der Personen, für die ich dieses Gericht gekocht habe, ergab sich einfach daraus, dass ich eine sehr große Portion Fleisch hatte und im Moment keinen weiteren Verwendungszweck dafür sah. Das Rezept lässt sich natürlich auch mit geringeren Mengen an Zutaten zubereiten, für zwei oder vier Personen. Oder man macht es so wie ich, dass ich vermutlich 5/6 des Gulasch auf drei Vorratsbehälter verteilt einfrieren werde und selbst nur das letzte Sechstel mit Pasta esse.

Zutaten (für 6 Personen):

- 1,2 kg Jungbullen-Hochrippe (oder anderes Bratenfleisch)
- 6 Zwiebeln
- 8 Knoblauchzehen
- 1 gelbe **Paprikaschote**
- 1 grüne **Paprikaschote**
- 2 Handvoll getrocknete Shiitakepilze

- 100 ml Rotwein
- 800 ml Rinderfond
- 500 ml Tomaten aus der Dose

- 3 Zweige frischer Rosmarin
- einige Zweige frischer Thymian
- einige Zweige frischer Majoran
- 6–8 Blätter frischer Salbei
- 4 Lorbeerblätter
- 12 Wacholderbeeren

- 1 TL Senf
- 2 TL Meersalz
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- 2 TL süßes **Paprikapulver**
- 1 TL **Pul Biber**

- Olivenöl

- Parmesan

- 900 g italienische Papardelle Granoro

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 $\frac{1}{2}$ Std. | Garzeit 3 Stdn.



Herrlich marmoriertes Bratenfleisch



Kleingeschnitten

Zuerst die Shiitakepilze in einer Schüssel mit kaltem Wasser zwei Stunden einweichen. Die Hochrippe in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in Streifen schneiden. Die beiden Paprikaschoten in kleine Stücke

schneiden.



Fleisch und Gemüse im Bräter

Olivenöl in einem großen Bräter erhitzen. Dann das Fleisch zusammen mit dem Gemüse und den Pilzen hineingeben und 5–10 Minuten kräftig anbraten, bis alles etwa 3–4 cm hoch Flüssigkeit gezogen hat. Dabei immer wieder mit einem Kochlöffel kräftig umrühren, dass nichts anbrennt.

Mit dem Rotwein ablöschen und den Rinderfond hinzugeben. Die geschälten Tomaten mit dem Saft in eine Schüssel geben und entweder die Tomaten herausnehmen, mit einem Messer kleinschneiden und wieder in den Saft zurückgeben oder mit einem Kartoffelstampfer die geschälten Tomaten im Saft klein zerdrücken. Dann alles in den Bräter hinzugeben.

Die frischen Kräuter im Ganzen, die Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Senf, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Pul biber hinzugeben. Alles gut verrühren und nun 3 Stunden bei geringer Temperatur bei zugedektem Bräter schmoren lassen.



Italienische Pappardelle Granoro

20 Minuten vor Ende der Garzeit die Pappardelle nach Anleitung zubereiten. Ich muss immer wieder feststellen, dass die auf den Packungen von Pasta angegebenen Kochzeiten bei mir nicht passen – seien es frische Pasta, normale italienische Pasta oder sogar die chinesischen Schnellkochnudeln. Steht auf der Packung 6 Minuten Garzeit wie bei den Pappardelle, brauchen sie bei mir 8 Minuten, 10 Minuten sind bei mir 12 Minuten, 12 Minuten sind 14 Minuten. Und ich weiß schon, was al dente bedeutet, aber die oben genannten Nudeln sind bei der angegebenen Garzeit einfach noch etwas hart und nicht durchgegart. Liegt es an mir, am Wasser in Hamburg, an meinem Kochtopf oder what ever? Egal.

Das Gulasch ist so perfekt, es braucht nicht einmal abgeschmeckt zu werden. Die Pasta in tiefen Nudeltellern anrichten. Dann mit einem Schöpflöffel das Fleisch und Gemüse aus der Gulaschsauce schöpfen und in der Mitte der Pasta anrichten. Schließlich mit 1–2 großen Schöpfkellen Sauce übergießen und mit etwas grob gehobeltem Parmesan garnieren.