

Pferde-Gulasch mit grünen Pfefferkörnern in Weißwein-Sherry-Sauce auf Maccheroni



Pferde-Gulasch mit Weißwein-Sherry-Sauce auf Maccheroni

Diese Pferde-Gulasch habe ich dieses Mal nach dem altbewährten Prinzip zubereitet, dass man für Gulasch gern möglichst gleiche Anteile an Fleisch und Zwiebeln verwendet. In diesem Fall 1 Pfund Pferde-Gulasch und drei große, weiße Zwiebeln. Vielleicht hätten es sogar noch mehr an Zwiebeln sein dürfen. Die Pfefferkörner verleihen der Sauce nur eine geringe Schärfe, die Sauce ist also nicht zu scharf und gut zu genießen. Der Wein und der Sherry werden dieses Mal nicht reduziert, sondern zusammen mit dem Fond komplett mit Aromastoffen und Flüssigkeit zum Schmoren des Fleisches verwendet, um eine schmackhafte Sauce zu bilden. Und das Pferdefleisch wird nach 2-stündigen Schmoren butterweich und sehr zart.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Pferde-Gulasch
- 3 große weiße Zwiebeln
- 1 Frühlingszwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 100 ml trockener Weißwein
- 50 ml Sherry Fino
- 200 ml Gemüsefond
- 40 g eingelegte, grüne Pfefferkörner
- 1 TL Senf
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Mehl
- $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 250 g Maccheroni
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Pferde-Gulasch noch in ein wenig kleinere Stücke schneiden, als sie der Schlachter zubereitet hat. Zwiebeln, Frühlingszwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln in Ringe schneiden, die Frühlingszwiebel klein und die Knoblauchzehen in Scheibchen schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen und Fleisch und Gemüse darin etwa 5–10 Minuten unter mehrmaligem Umrühren zugedeckt anbraten, bis sich etwas Flüssigkeit gesammelt hat.

Mit dem Weißwein, dem Sherry und dem Gemüsefond ablöschen. Die Pfefferkörner, Chilischoten im Ganzen, Lorbeerblätter und den Senf hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 2 Stunden köcheln lassen. Vor Ende der Garzeit die Maccheroni nach Anleitung zubereiten.

Das Pferde-Gulasch mit etwas Mehl binden, den Zitronensaft hinzugeben und nochmals abschmecken.

Die Maccheroni in zwei tiefen Nudeltellern servieren, vom Pferde-Gulasch darüber geben und großzügig mit Sauce übergießen. Mit kleingeschnittenem, frischen Schnittlauch garnieren.