

Pferdegulasch in Senfsauce mit frischer Tagliatelle



Ein sehr sämiges Gulasch mit viel Sauce

Sind Sie an einem leckeren Gulasch interessiert? Dann habe ich genau das richtige Rezept für Sie. Es war nämlich von der vor kurzem zubereiteten Pferdefleischsuppe noch Suppenfleisch übrig. Und das bietet sich doch genau für ein Gulasch an.

Zu dem Suppenfleisch gesellt sich dann eine große Menge an Schalotten. Bei dieser langen Schmorzeit ist nicht nur das Fleisch wunderbar zart. Sondern die Schalotten gehen auch dazu über, in der Sauce zu schmelzen, binden somit diese und machen sie noch sämiger.

Die eigentlich Sauce bilde ich mit scharfem Senf. Und ein wenig trockenem Weißwein. Denn Säure tut der Sauce auch sehr gut und passt zu ihr. Dann die üblichen Gewürze wie Salz, schwarzer Pfeffer und eine Prise Zucker.

Als Beilage habe ich frische Tagliatelle zur Verfügung. Sie werden jetzt sagen, sicherlich selbstgemacht mit der Nudelmaschine? Leider nicht, eine solche steht mir zur Zeit noch nicht zur Verfügung, aber ich arbeite daran. Ich habe frische Tagliatelle als Industrieprodukt in der Packung gekauft. Aber es ist ein gutes Produkt, schmeckt sehr gut und ist in 2 Minuten Garzeit zubereitet.

Also, lassen Sie sich von diesem leckeren Gulasch mit viel Senf und wunderbarer Pasta überraschen und kochen Sie es gleich nach. Mein Versprechen: Es wird Ihnen schmecken!

Für 2 Personen:

- 500 g Pferdesuppenfleisch Blechstück
- 10 Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL scharfer Senf
- 300 ml Riesling
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 400 g frische Tagliatelle
- etwas frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 4 Stdn.



Mit viel geschmolzenen Schalotten
Fleisch portionieren und in eine Schale geben.

Schalotten putzen, schälen und quer in Ringe schneiden.
Lauchzwiebeln putzen und ebenfalls quer in Ringe schneiden.
Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer platt drücken
und kleinschneiden. Das Gemüse in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Fleisch und Gemüse darin kross
anbraten. Mit dem Riesling ablöschen. Senf dazugeben. Mit
Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker kräftig würzen. Verrühren
und zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliatelle in kochendem, leicht
gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

Sauce des Gulasch abschmecken.

Schnittlauch kleinschneiden.

Tagliatelle auf zwei tiefe Pastateller geben.

Gulasch mit viel Sauce darüber verteilen.

Mit etwas Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pferdefleischsuppe



Sehr leckere Fleischsuppe

Sind Sie Pferdeliebhaber:in oder Reiter:in? Dann sollten Sie schnell zu einem anderen Rezept wechseln. Oder Sind Sie offen für neue Einflüsse? Oder sogar ein:e Liebhaber:in von Pferdefleisch? Dann geht es Ihnen so wie mir, der Pferdefleisch liebt und damit gern schmackhafte Gerichte zubereitet. Nicht ohne Grund habe ich gerade im letzten Dezember ein neues Kochbuch mit 43 Pferdefleischrezepten veröffentlicht. Schauen Sie im Blog einmal danach.

Für diese Suppe wird Pferdesuppenfleisch benötigt. Es darf gern einige Fetteinlagerungen haben, nur sollte natürlich kein Knorpel oder möglichst auch keine Knochen vorhanden sein. Das Fleisch lässt sich dann besser zuschneiden und essen.

Hier eignet sich das Blechstück als Suppenfleisch. Das Blechstück liegt über der Brust und grenzt an die Hochrippe. Das Fleischstück ist stark mit Fett durchwachsen und reines Kochfleisch. Ich liefere Ihnen hier auch gleich einmal ein Foto des Blechstück, das ich direkt vom Onlineshop meines bevorzugten Rossschlachters entnehme – und natürlich mit einem Urhebervermerk markiere –, damit Sie eine Vorstellung von dem Suppenfleisch bekommen. Es ist wirklich bestes Kochfleisch für Suppen.



Herrliches Suppenfleisch ©
<https://www.pferdemetzgerei-stamm.de>
Hinzu kommt natürlich noch, dass für diese Suppe keine industriell hergestellte Brühe als Pulver oder Würfel verwendet wird, das verbietet sich bei solch hochwertigem Fleisch von vornherein. Ich verwende frisch zubereitete Brühe,

die ich einige Tage zuvor aus Gemüseabfällen im Bräter zubereitet und portionsweise eingefroren habe. Und zwar für genau solche Weiterverarbeitungen als Suppe.

Da ich gerne Knoblauch esse, kommt eine gehörige Portion davon hinein. Dann noch ein paar Kartoffelchen und frischer Lauch.

Die Suppe köchelt bei geringer Temperatur zugedeckt zwei Stunden auf dem Herd. Wird mit Salz, schwarzem Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt und abgeschmeckt.

Und man hat als Ergebnis eine hervorragende, sehr schmackhafte Suppe, die wirklich ihresgleichen sucht. Mein Magen hat sich danach vor dem Fernseher bei mir bedankt, kein Anzeichen einer schweren Verdaubarkeit gezeigt und es hat mir wirklich sehr gut geschmeckt. Also, sofern Sie einen Rossschlachter in der Nähe haben – oder auf einen Onlineshop zurückgreifen wollen –, kochen Sie das Gericht gern nach, Sie werden verwundert sein über dessen Schmackhaftigkeit.

Für 2 Personen:

- 500 g Pferdesuppenfleisch Blechstück
- 4 Kartoffeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1/2 Stange Lauch
- 800 g [Gemüsebrühe](#)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- eine Portion frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Mit ein paar Kartoffelchen
Suppenfleisch für die Suppe portionieren und in eine Schale
geben.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls
in eine Schale geben.

Vom Lauch sowohl ein Stück des dunklen als auch des hellen
Teils nehmen und quer in Ringe schneiden. Zu den Kartoffeln
geben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer plattdrücken und
zerkleinern. Zum Gemüse geben.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Suppenfleisch darin kross
anbraten. Es sollen sich Röstspuren auf dem Topfboden bilden.

Suppenfleisch durch ein Küchensieb gießen und somit das Öl
entfernen.

Fleisch wieder in den Topf zurückgeben. Gemüse dazugeben und
kurz anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und

einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden köcheln lassen.

Brühe abschmecken.

Schnittlauch kleinschneiden.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit dem Schnittlauch garnieren. Servieren. Guten Appetit!