

Frisch gekocht
Mittwoch, 4. Mai 2016



Rezept von Richard Rauch

Gulasch vom Maibock mit Paprika, Gurkerl und Wachtelei

1 Stunde 45 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Rehschlegel (ca. 1 1/2 kg, ausgelöst), 100 g Hamburger Speck, 500 g Zwiebel, 8 EL Gänseschmalz, 80 g Paprikapulver (edelsüß), 2 EL Paradeisermark, 20 g Mehl, 50 ml Apfelessig, 1 1/4 l Rindssuppe, Salz, Cayennepfeffer, Majoran (getrocknet), Kümmel (gemahlen), Piment (gemahlen), Nelkenpulver, 3 Lorbeerblätter; 8 Wachteleier, Maiskeimöl.

Für das Paprika-Gurkerl-Gemüse: 2 rote Paprikaschoten, 2 gelbe Paprikaschoten, 50 g Essiggurkerl, Olivenöl, Salz, Petersilie (fein gehackt).

Außerdem: Kaisersemmeln, einige Zweige frischer Majoran.

Zubereitung

Für das Gulasch das Fleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Das Gänseschmalz in einem breiten Topf erhitzen und den Speck leicht rösten. Die Zwiebeln hinzufügen und goldbraun rösten. Paprikapulver, Paradeisermark und Mehl dazugeben und kurz mitrösten, dann mit dem Apfelessig ablöschen. Mit Salz, Cayennepfeffer, Majoran, Kümmel, Nelken und Piment kräftig würzen. Die Rindssuppe zugießen und das Fleisch zugeben. Lorbeerblätter einlegen, etwa 1 1/2 Stunden zugedeckt garen. Nach Bedarf zwischendurch noch etwas Rindssuppe zugießen.

Für das Gemüse die Paprikaschoten halbieren, entkernen und den Strunk entfernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen, mit ein wenig Olivenöl beträufeln und im 180 °C heißen Rohr unter dem Grill so lange garen, bis die Haut leicht geschwärzt ist (dauert 10-15 Minuten). Paprika herausnehmen, mit Alufolie abdecken und etwas abkühlen lassen. Sobald die Paprikaschoten lauwarm sind, die Haut abziehen. Die Paprikaschoten und die Gurkerl in Würfel schneiden, salzen und mit der gehackten Petersilie vermengen. Das Maiskeimöl in einer Pfanne erhitzen. Die Wachteleier vorsichtig aufschlagen und in der Pfanne braten. Etwas salzen.

Das Gulasch mit dem Paprika-Gurkerl-Gemüse und den Wachtel-Spiegeleiern auf Tellern anrichten, mit frischem Majoran garnieren. Mit frischen Semmeln servieren.