

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Placki ziemniaczane (Kartoffelpuffer) & Gulasz wołowy (Rindergulasch)

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kartoffelpuffer

- 5 mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 4 EL Mehl (glatt)
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Für das Rindergulasch

- 800 g Rindfleisch (z. B. Schulter, Wade oder Brust)
- Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Anbraten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 500-600 ml Rinderbrühe

Quelle: ORF extra

- 1 Lorbeerblatt
- 3 Pimentkörner (oder ½ TL gemahlener Piment)
- 1 TL getrockneter Majoran
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- 4 EL Sauerrahm
- frischer Schnittlauch
- Abrieb einer Zitrone

Zubereitung

1. Für die Kartoffelpuffer die Kartoffeln fein in eine Schüssel reiben, mit den Händen gut ausdrücken, die Flüssigkeit abgießen und die Zwiebel fein hacken und dazugeben. Dann die Masse mit dem Ei, dem Mehl, etwas Salz und einer Prise Pfeffer vermengen.

2. Die Kartoffel-Masse zu Laibchen formen und diese in einer Pfanne in heißem Pflanzenöl oder Butterschmalz beidseitig goldbraun ausbacken, danach herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffelpuffer bis zum Anrichten warmstellen.

3. Für das Gulasch das Rindfleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden, die geschälten Zwiebeln fein hacken und den geschälten Knoblauch pressen.

4. Nun das Pflanzenöl oder Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und zuerst das Fleisch portionsweise kräftig darin anbraten und anschließend herausnehmen.

5. Die Zwiebeln im Bratrückstand goldbraun anbraten, den gepressten Knoblauch und das Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und die beiden Sorten Paprikapulver einrühren.

6. Danach mit einem Schuss Rinderbrühe ablöschen, kurz aufkochen lassen, dass sich das Paprikapulver auflöst und dann das Fleisch und die restliche Rinderbrühe dazugeben. Die Gewürze (Lorbeerblatt, Pimentkörner, Majoran, Salz und Pfeffer) begeben und das Gulasch zugedeckt bei schwacher Hitze 1,5-2 Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist.

Tipp: Bei Bedarf das Gulasch mit etwas Mehl oder in kaltem Wasser aufgelöster Kartoffelstärke binden.

7. Zum Schluss das Gulasz wołowy auf einem flachen Teller anrichten, je zwei Placki ziemniaczane darauflegen und das Gericht mit Sauerrahm, feingeschnittenem Schnittlauch und Zitronenabrieb garnieren.