

Paprikagulasch vom Rind mit Spitzkraut

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Rindergulasch	250 g stückige Tomaten
1 kg Gemüsezwiebeln	800 ml Rinderbrühe
3-4 EL ungarisches Paprikapulver, tief rot	250 g geschälte Kartoffeln (mehlig kochend)
1-2 EL Currypulver Madras	500 g Spitzkohl
1 Stck. Zitrone (nur Abrieb)	250 g Schmand / Saure Sahne
1 TL Kümmelsamen	Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle
4 Zehen Knoblauch	
5 EL Sonnenblumenöl	
3 Stck. Lorbeerblätter	
1 EL Tomatenmark	
100 ml kräftiger Rotwein	

- 1 Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem vorgeheizten Bräter zusammen mit dem Sonnenblumenöl ringsherum kräftig, für ca. 10 Minuten anbraten. Die Zwiebeln häuten, klein schneiden und zum Fleisch in den Bräter dazu geben, nochmal ca. 10 Minuten rösten.
- 2 Den Knoblauch halbieren, Keim entfernen, klein schneiden und zusammen mit dem Zitronenabrieb, Kümmel und einer Prise Salz in einen Mörser geben, zu einer Paste verquetschen und zum Fleisch geben. Paprikapulver, Currypulver und Tomatenmark zugeben, verrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Den Wein verkochen lassen, mit der Brühe auffüllen, Lorbeer, stückige Tomaten zugeben und alles für 75 Minuten leicht kochen lassen.
- 3 Wenn die im Rezept angegebene Brühe nicht ausreichen sollte und zu stark verkocht ist, einfach mit Wasser ausgleichen. Die Kartoffeln auf einer feinen Reibe in das Gulasch reiben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Den Spitzkohl waschen, putzen, Strunk entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Spitzkohl in das Gulasch geben, für weitere 5 Minuten leise mit köcheln lassen und abschmecken.
- 4 Den Schmand mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und zum Gulasch separat servieren. Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln, Nudeln oder einfach nur eine leckere Scheibe Schwarzbrot.

©by Alexander Schütz