

Rotwein-Gulasch mit Selleriecreme

Zubereitungszeit: : ca. 30 Minuten

Wartezeit: ca. 1 Stunde

Für 4 Portionen:

500 g Schalotten
4 EL Sonnenblumenöl
500 g Rindergulasch
250 g Speck, durchwachsen
2 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein
700 g Knollensellerie
1 Zwiebel
1 EL Butter
100 ml Milch
50 g Schlagsahne
Salz
Muskatnuss, gerieben
1 gelbe Paprika
200 g Champignons
1 Bd. Petersilie
1 Bio-Zitrone
1 EL Kreuzkümmel, gemahlen
Pfeffer

Utensilien: Brett, Messer, Töpfe, Pürierstab

Zubereitung:

- 1 Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Schalotten aus dem Topf nehmen. Gulasch waschen und trocken tupfen. Restliches Öl im gleichen Topf erhitzen und das Gulasch darin anbraten. Speck in Würfel schneiden. Tomatenmark und Speck zugeben und kurz mitrösten. Rotwein und ca. 250 ml Wasser zufügen und den Bratensatz vom Boden lösen. Angedünstete Schalotten unterrühren und alles ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.
- 2 In der Zwischenzeit Sellerie schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Butter in einem Topf schmelzen. Sellerie und Zwiebeln darin andünsten. Mit Milch ablöschen und abgedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sahne zugeben und alles pürieren. Mit Salz und Muskat würzen.
- 3 Paprika putzen, waschen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Pilze putzen und halbieren. Paprika und Pilze zum Gulasch geben und ca. 5 Minuten mitkochen. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Gulasch mit Kreuzkümmel, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Gulasch und Selleriecreme anrichten.

Einstellung für das Gulasch:

Betriebsart: TempControl, Bratstufe III, Köchelstufe