

GRATINIERTE KARTOFFELN MIT ZARTEM GULASCH VON DER FÄRSE

Zutaten für das Färsen – Gulasch: Färsen Gulasch

- 1,2 kg Färsen in Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln
- 6 El Öl
- Salz, Pfeffer
- 4 Tl rosenscharfes Paprikapulver
- 2 El Tomatenmark
- 400 ml trockener Rotwein
- 500 ml Fleischbrühe
- 400 g rote Paprikaschoten
- 1 Tl Speisestärke
- 4 Stiele glatte Petersilie

Zutaten für die gratinierten Kartoffeln: Zutaten für Gratin Kartoffeln

- 400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochende
- 1/2 Zwiebel
- 150 ml Sahne
- 200 ml Brühe
- 50 g Hartkäse
- 1 Messerspitze Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

1. Zwiebeln würfeln. 3 El Öl in einem Bräter oder einem breiten Topf erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in 4 Portionen nacheinander rundum braun anbraten, dabei ab der zweiten Portion je 1 El Öl zugeben. Zur letzten Portion Paprikapulver und Tomatenmark geben und kurz mitbraten. Dann das gesamte Fleisch wieder in den Topf geben. Mit Rotwein ablöschen, Brühe zugießen, einmal aufkochen lassen und bei milder Hitze zugedeckt 1:45 Stunde schmoren.

GRATINIERTE KARTOFFELN MIT ZARTEM GULASCH VON DER FÄRSE

2. Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf glasig dünsten, Kartoffel hinzugeben, kurz mitdünsten und mit Brühe ablöschen. Nun die Kartoffeln unter ständigem rühren gar werden lassen. Sahne nach und nach hinzu geben und weiter rühren. Die Kartoffeln dürfen nicht am Boden ansetzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Wenn die Kartoffeln fast weich sind herausnehmen und in feurfeste Formen abfüllen. Mit geriebenen Käse bestreuen und bei 160 ° C im Ofen überbacken (Wenn der Gulasch noch am schmoren ist, dann können die gratinierte Kartoffeln noch warten. Sie brauchen ca. 10 min im Ofen)

3. Paprikaschoten putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Nach 1:30 Stunde zum Fleisch geben und mitschmoren. Den Teelöffel Speisestärke in etwas Wasser anrühren, so das keine Klümpchen sind und dann zur Soße geben und das Gulasch damit abbinden.

Kleine Warenkunde:

Färse ist eine ausgewachsenes weibliches Rind welches noch nicht gekalbt hat. Das Fleisch ist absolut zart und gehört zu meinen Lieblingsfleischstücken.

