Kochen

Jens Jakob **Mittwoch, den 24.11.2021**

Rindergulasch mit Selleriestampf **Für 4 Personen**

Zutaten
Für das Gulasch
1 kg Zwiebeln
2 EL Tomatenmark
1 kg Rindergulasch, aus der Schulter
2 EL Butterschmalz
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Ras el Hanout
2 Lorbeerblätter
200 ml Rotwein, trocken oder Traubensaft
500 ml Gemüse- oder Rinderfond

Für das Püree:
800 g Knollensellerie
2 Schalotten
50 ml Balsamessig
2 EL Butter
200 g Sahne
1 Lorbeerblatt
etwas Salz
etwas Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben
4 Stiele Petersilie

Zubereitung:
1. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Rindfleisch trocken tupfen und in Würfel schneiden.
2. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise bei starker Hitze kräftig anbraten und herausnehmen. Die Zwiebeln in den Bräter geben und anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Das gesamte Fleisch wieder in den Bräter geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
3. Lorbeer zugeben. Alles mit Rotwein ablöschen. Fond zugeben, aufkochen und dann das Gulasch zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 2,5 Stunden schmoren, bis das Fleisch weich ist.
4. In der Zwischenzeit den Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln.
5. Die Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Mit Essig ablöschen und einkochen lassen. Sellerie und Lorbeerblatt zugeben und kurz mitdünsten. Die Sahne angießen und Sellerie mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und ca. 15 Minuten abgedeckt dünsten.
6. Den Sellerie mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
7. Das Gulasch mit Salz, Pfeffer und Ras El Hanout abschmecken. Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Blättchen hacken. Das Gulasch mit Selleriestampf anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.