Currygulasch auf Aussieart

Zutaten

1,2 kg Rindergulasch (Keule)
150 g Katenschinkenwürfel
etwas Weizenmehl
etwas Butterschmalz
4 Stk. Zwiebeln
30 g Ingwer
1 Stk. Ackerknoblauch
6 Stk. Chilischoten
3 EL Madras-Curry
etwas Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)
etwas Salz
1000 ml Rinderbrühe
2 Stk. Äpfel (süß-sauer)
1/2 Stk. Zitrone (frisch gepresster Saft)
1 TL Brauner Zucker
etwas Schwarzbier (z. B. Köstritzer)
etwas Baguettescheiben (oder Bandnudeln)

Anweisungen

1 die Fleischwürfel (ca. 2 x 2cm) in Mehl wenden und abklopfen.

2 In einer Pfanne, oder dem Dutch Oven, Butterschmalz schmelzen und die Gulaschstücke nach und nach scharf anbraten, beiseite stellen, Bratensatz mit etwas Schwarzbier lösen und zum Fleisch geben.

3 Zwiebeln grob würfeln, Ingwer nicht zu fein hacken, Chilischoten entkernen und würfeln, alles vermischen.

4 Die Äpfel schälen und entkernen, in ca. 1cm große Würfel schneiden, mit dem Zitronensaft vermischen.

5 Dutch Oven mit Butteschmalz ausreiben.

6 Die Zwiebel-Ingwer-Chilimischung glasig braten, dann die Apfelwürfel kurz mit braten und Curry untermischen.

7 Das angebratene Fleisch zugeben, vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Brühe ablöschen

8 Deckel zu und ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen, evtl. etwas Wasser zugeben.

9 Abschmecken und mit in der Pfanne angebratenen Baguettescheiben servieren