

Gulasch vom Schweinerücken



1,2 kg	Schweinefleisch (Rücken), pariert
3	Zwiebel(n)
2 Dose/n	Champignons (besser: frische Champignons)
400 ml	süße Sahne
1 EL	Tomatenmark (gut gehäufter EL)
1 EL	Senf (nicht gehäuft)
2 EL	Mehl, instant oder normal
2 TL	Paprikapulver, geröstet oder milder normaler
3 EL	Öl oder Schweineschmalz
1 Schuss	Cognac (sehr kräftiger Schuss)
n. B.	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Zucker
n. B.	Wasser oder Pilzflüssigkeit aus der Dose

Das Fleisch sollte Raumtemperatur haben. Die Zwiebeln grob würfeln. Das Fleisch in 2 - 3 cm große Würfel schneiden. Die Champignons abgießen und den Saft auffangen.

Wenn frische Champignons verwendet werden, diese nicht waschen, nur abreiben und vierteln oder halbieren, je nach Größe und vorab im Bratentopf in sehr heißem Öl kräftig anbraten, sodass sie außen rum schon braun werden. Danach etwas salzen und pfeffern und beiseite stellen. Champignons aus der Dose müssen nicht angebraten werden.

In einem Bratentopf das Fett erhitzen, sehr heiß werden lassen und das Fleisch portionsweise schnell und kräftig auf höchster Stufe anbraten. Gleich nach dem Herausnehmen sehr gut salzen und pfeffern - eher mehr als weniger.

Bei der letzten Portion Fleisch die Zwiebeln mitbraten und kurz nach dem Fleisch in den Topf geben. Wenn Fleisch und Zwiebeln angebräunt sind, pfeffern, salzen und den Herd runterstellen auf etwa 1/3 der Leistung. Mehl, Zucker und Paprika über das Zwiebel-Fleisch-Gemisch streuen und Tomatenmark und Senf dazugeben.

Mischen und das übrige Fleisch ebenfalls dazugeben. Alles kurz anrösten, bis kurz vor dem Anbrennen, und dann mit etwa der Hälfte des Saftes der Pilze ablöschen (bei frischen Pilzen mit Wasser). Erst wenig Flüssigkeit zugeben, sodass es keine Klumpen gibt und gut verrühren, danach den Rest.

Etwas einkochen lassen und die Sahne einrühren. Jetzt den Herd auf ganz klein stellen, es soll nicht mehr richtig kochen nur so knapp am Siedepunkt sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Cognac zufügen, Topf dann auf Stufe 2 (von 9 Stufen) etwa 1/2 – 1 Stunde auf dem Herd lassen. Wenn zu viel eingekocht ist, etwas Wasser zufügen. Die Pilze zugeben, sollte Flüssigkeit fehlen, von der restlichen Pilzflüssigkeit oder etwas Wasser zufügen.

Den Deckel auf den Topf legen und das Gulasch auf ganz kleiner Stufe 3 - 4 Stunden vergessen - manchmal umrühren. Es hängt ein wenig vom Fleisch ab, ob es schon nach 4 oder erst nach 5 Stunden weich ist. Wenn das Fleisch weich und zart ist, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Lecker mit Bandnudeln oder Kartoffeln und Rote-Bete-Salat oder Selleriesalat. Schmeckt übrigens aufgewärmt noch besser, weil alles durchgezogener ist.