

Weihnachtliches Gulasch mit Zimtstangen, Nelken, Koriander und Zitrone

à la Gina

Etwas Sonnenblumenöl (kein Olivenöl, da zu starker Eigengeschmack) in einen Bräter geben und erhitzen. 4 große Zwiebeln klein schneiden und in den Bräter geben. Gulaschfleisch (ich nehme am liebsten Schinkengulasch) dazugeben und Herd auf höchste Stufe stellen.

Warten bis die Zwiebeln zergehen und das Fleisch schön anbrät. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Eventuell entstehenden Saft kann man abgießen und später noch mal zugießen. Wichtig ist, dass Zwiebeln und Fleisch eine dunkle Farbe annehmen.

Wenn es für Ihren Geschmack zu dunkel wird, einfach von dem abgegossenen Saft aufgießen.

Wenn die Zwiebeln verkocht sind und das Fleisch schön angebraten ist, wird 1/2 Liter Fleischbrühe aufgegossen. Hier kann man auch den Herd etwas runterstellen und auf mittlerer Stufe weiterkochen. Ich gebe hier ca. 200 ml Sahne und Gewürze dazu.

Nach Geschmack mit Pfeffer, Salz (auch sehr lecker mit Fondor), scharfem Paprikapulver, und Koriander würzen. Dazu gebe ich gut 1 1/2 Stangen Zimt und 6-7 Nelken. Dies kann man natürlich alles variieren. Wer es gerne fruchtig mag, kann auch einige Spritzer Zitronensaft hineingeben.

Die Gewürze sollen schön mit einkochen, um die vollen Aromen zu entfalten. Während das Gulasch köchelt, gebe ich nach und nach den Rotwein hinzu. Am besten schmeckt meiner Meinung nach ein fruchtiger, nicht zu trockener Rotwein.

Das Ganze lasse ich auf niedriger Stufe gut 30 Minuten köcheln.

Die Zimtstangen und Nelken kann man zum Schluss rausnehmen. Muss aber nicht sein. Ich serviere es so, man kann es ja bei Essen an den Tellerrand legen.

Dazu passen natürlich Kartoffeln oder auch sehr lecker gedrehte Nudeln. Als Gemüse ist Rotkraut sehr gut dazu, nach Belieben auch etwas "weihnachtlich" zubereitet.



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Schweinegulasch aus der Keule
4 große	Zwiebel(n)
200 ml	Sahne
½ Liter	Rotwein, fruchtig
n. B.	Zitronensaft
½ Stange/n	Zimt
6	Gewürznelke(n)
	Pfeffer
	Salz oder Fondor
	Koriander
	Paprikapulver, scharf
	Knoblauch
½ Liter	Fleischbrühe zum Auffüllen
etwas	Sonnenblumenöl

Rezept von: Gina0904

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Ruhezeit ca. 1 Stunde

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Kalorien p. P. ca. 635
