

Mädchenkochen 29.09.2012

Gulasch mit Spätzle und gemischten Salat
Dessert: Pistazieneis mit Birnenkompott

Gulasch

Zutaten:

2,5 kg Rindergulasch
1,5 kg Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 EL Tomatenmark
6 Gläser Gemüsefond (alternativ Gemüsebrühe gekörnt)
1 Bd. Frischer Majoran oder Majoran getrocknet
3 EL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Rosenpaprika
5 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden
2. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. und das Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten.
3. Eventuell sondert das Fleisch Flüssigkeit ab; diese muss aber wieder vollkommen verdampfen, was einige Minuten dauern kann. Wenn das Fleisch schön braun ist, die Stücke aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.
4. Die nicht zu feingehackten Zwiebeln in den Topf geben und ebenfalls unter Umrühren braun anbraten.
5. Fleisch wieder zu den Zwiebeln in den Topf geben. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mit anrösten. Topf vom Herd ziehen, die Knoblauchzehen zum Fleisch pressen und das Paprikapulver und den Majoran untermischen (das Paprikapulver sollte nicht direkt mit dem heißen Fett in Berührung kommen, da es sonst bitter wird; daher diesen Vorgang nicht mit dem Topf auf der Herdplatte ausführen). Salzen und pfeffern.
6. Die Brühe angießen. bis das Fleisch mit der Flüssigkeit bedeckt ist
7. Zirka 2 Stunden zugedeckt schmoren lassen. Ab und zu umrühren und - falls nötig - noch etwas Flüssigkeit nachgießen.
8. Mit Salz, Pfeffer und den beiden Paprikapulver-Sorten abschmecken.

Schwäbische Spätzle

Zutaten:

800 g Dinkelmehl (Type 550)

12 Eier

ca. 200 ml Wasser

0,5 TL Kurkuma

Salz

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz, Eiern, Mineralwasser und Kurkuma mit einem Holzlöffel oder mit der Hand so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft.
2. In einem großen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Etwas Spätzleteig in die Spätzlepresse geben und durchdrücken. Sobald die Spätzle an die Oberfläche kommen, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Bunter gemischter Salat

Zutaten:

2 - 3 Salatköpfe je nach Größe (Eichblatt oder Lollo Rosso etc...)
10 deutsche Tomaten
3 Paprikaschoten
1 Salatgurke
2 Bd. Schnittlauch

Salatsauce

18 EL Olivenöl
12 EL Balsamicoessig
3 TL Honig
3 TL Senf
Chilipulver
Paprikapulver
Pfeffer
6 Spritzer Zitronensaft
2 Bd. Schnittlauch

Zubereitung:

1. Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. In einer Salatschleuder trocken schleudern.
- 2.
3. Das Salatgemüse ebenfalls waschen und putzen. Den grünen Strunk der Tomaten abschneiden.
- 4.
5. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.
6. Die Zutaten für die Salatsauce in einer hohen Schüssel vermengen und erst kurz vor dem Servieren zum Salat geben.

Pistazieneis

Zutaten:

320 g Zucker
4 Eigelb
600 ml Sahne
800 ml Vollmilch
320 g Pistazien gemahlen!

Zubereitung

1. Eigelb und Zucker gut miteinander vermengen. Der Zucker muss sich komplett aufgelöst haben.
2. Die Pistazien in einer Küchenmaschine fein mahlen.
3. Sahne steif schlagen und unter die Eigelb-Zucker-Mischung heben.
- 4.
5. Die Milch mit den gemahlenden Pistazien verrühren und unter die anderen Zutaten geben.
5. Komplette Pistazienmasse in eine vorbereitete Eismaschine geben und ca. 40 bis 50 Min. rühren lassen.

Birnenkompott

Zutaten:

1,5 kg Birnen
500 ml Wasser
150 g Zucker
2 Zimtstangen
5 Gewürznelken
etwa 6 EL Zitronensaft
etwas Zucker nach Wunsch

Zubereitung

1. Birnen schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Dann in grobe Stücke schneiden.
- 2.
3. Wasser mit Zucker, Zimtstange und Gewürznelken in einem Topf zum Kochen bringen.
- 4.
3. Die Birnenstücke hineingeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze in etwa 5 bis 10 Min. mit Deckel weich kochen.
4. Zitronensaft unterrühren. Das Kompott erkalten lassen. Dann das Kompott abschmecken und Gewürznelken und Zimtstange entfernen.