

Scharfes Chili-Paprika-Gulasch aus dem Ofen

 happy-mahlzeit.com/2020/01/08/scharfes-chili-paprika-gulasch-aus-dem-ofen/

Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 2kg Schweinschulter am Stück, ohne Schwarte und Knochen, aber mit Fett
- Meersalz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln
- 2 rote Chilischoten
- 2 gut gehäufte EL Paprikapulver, mild geräuchertes
- 2 TL gemahlener Kümmel
- 1 kleines Bund Majoran oder Oregano
- 5 Paprikaschoten, verschiedene Farben, in grobe Würfel
- 1 Glas gegrillte, eingelegte Paprikaschoten, 280g, abgetropft und gewürfelt
- 1 Dose Eiertomaten, 400g
- 4 EL Rotwein-Essig

Außerdem:

- 400g Basmati-oder Langkornreis
- 1 Becher Schmand oder saure Sahne, 150g
- abgeriebene Schale 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 kleines Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Einen großen, ofenfesten Schmortopf mit Deckel auf dem Herd erhitzen. Die Schweineschulter auf der Fettseite kreuzweise bis auf das Fleisch einschneiden und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Einen guten Schuss Öl in den Topf geben und das Fleisch mit der Fettseite nach unten darin ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis das Fett ausgebraten ist. Dann herausnehmen und beiseitelegen.

Die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Von den Chilischoten die Samen entfernen und fein hacken. Zwiebeln, Chilis, Paprikapulver, Kümmel, die abgezupften Majoran-bzw. Oreganoblätter in das heiße Bratfett geben. Mit je 1 guten Prise Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze reduzieren und alles 10 Minuten anschwitzen.

Die frischen und eingelegten Paprikaschoten, die Tomaten und das Fleisch in den Topf geben, 2 - 3 Finger hoch mit Wasser auffüllen, Essig zufügen, zum Kochen bringen und geschlossen für 3 Stunden im Ofen schmoren.

Das Fleisch ist durch, wenn es butterweich ist und sich mühelos mit 2 Gabeln zupflücken lässt.

Den Reis waschen und in kochendem Salzwasser 10 Minuten kochen, dass er bissfest ist. In einem Sieb abtropfen, dabei das Kochwasser auffangen. Das Wasser zurück in den Topf füllen. Das Sieb auf den Topf setzen, mit einem Deckel verschließen und den Reis so bei schwacher Hitze 10 Minuten im Dampf garen.

Schmand bzw. saure Sahne, Zitronenschale und gehackte Petersilie in einer Schüssel verrühren. Etwas Petersilie zum Garnieren zurückbehalten.

Zum Schluß die Sauce abschmecken. Das Fleisch in Stücke zerteilen und das Gulasch in einer großen Schüssel oder auf Tellern servieren. Mit je einem Klecks Schmand/saure Sahne und der restlichen Petersilie garnieren. Dazu den Reis servieren.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Natürlich Jamie/Jamie at Home

Episode: Paprika & Chili/Peppers & Chilies