

Geschmorte Rinderwange mit Kartoffel-Kürbis-Gulasch

 happy-mahlzeit.com/2020/02/19/geschmorte-rinderwange-mit-kartoffel-kuerbis-gulasch/

Zutaten für 4 Personen

Für die Rinderwangen:

- 1,2kg Rinderwangen, geputzt
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 2 Knoblauchknollen
- 1/2 Sellerieknolle
- 2 Liter trockener Rotwein
- 50ml Aceto balsamico
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Senfsamen
- 10 Koriandersamen
- 4 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- Olivenöl zum Braten
- Salz
- Pfeffer

Für das Kartoffel-Kürbis-Gulasch:

- 300g festkochende Kartoffeln
- 200g Muskatkürbisfleisch
- 100g rote Paprikaschoten
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bund Majoran
- 1 Bund Estragon
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1/2 EL Kümmelsamen
- Muskatnuss
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl zum Braten
- 150ml Rinderbrühe

Zubereitung:

Möhre, Sellerie und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Knoblauchknollen quer halbieren. Das Gemüse mit Rotwein, Essig und den Gewürzen aufkochen lassen. Die Rinderwangen darin zugedeckt 3 - 4 Tage marinieren.

Am Tag der Zubereitung die Rinderwangen aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Marinade durch ein Sieb gießen, auffangen und beiseitestellen.

Etwas Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Rinderwangen darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten leicht anbraten. Etwas Marinade angießen und die Wangen zugedeckt 3 1/2 - 4 1/2 Stunden weich schmoren. Zwischendurch immer wieder etwas Marinade zugießen. Zum Schluß mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Das Kürbisfruchtfleisch ebenfalls in 1 1/2cm große Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe andrücken. Die Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen, mit dem Sparschäler schälen und die Hälften in 1 1/2 cm große Würfel schneiden.

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig andünsten. Die Kartoffeln zufügen und kurz mitdünsten. Kümmel, Paprikapulver und Kürbis zugeben, kurz mitdünsten und mit etwas Brühe ablöschen. Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Dann die Paprikawürfel und weitere Brühe zum Gulasch geben und weitere 5 Minuten schmoren lassen. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und diese mit Salz, Pfeffer, Zucker und frisch geriebenem Muskatnuss zum Gulasch geben. Die Knoblauchschaalen entfernen.

Majoran und Estragon waschen, trocken schütteln, die Blätter fein schneiden und unter das Gulasch heben.

Das Kartoffel-Kürbis-Gulasch auf Teller verteilen und die in Stücke geschnittenen Rinderwangen mit etwas Sauce darauf anrichten.

Rezept: Mario Kotaska

Quelle: Die Kochprofis