

Grimbart im Kochtopf DACHSGULASCH

Foto: tashka2000 - Fotolia

Immer beachten: Beim Abschwarten die Schmalzröhre nicht aufschärfen. Sämtliches Weiß entfernen, denn jegliches Fett kann zu einem unangenehmen Beigeschmack führen. Vor dem Zubereiten muss eine Trichinenuntersuchung erfolgen.

Für ein Gulasch ist das Fleisch aus der Schulter, Rücken und Keule geeignet.

Beize:

**1 – 2 Flaschen Rotwein,
200 g Sellerie, 1 Stange Lauch,
1 Möhre, 1 Petersilienwurzel,
1 Esslöffel Weinessig**

Gewürze:

**Pfefferkörner, Lorbeerblätter,
Gewürznelken, Wacholder,
Rosmarin, 5 zerdrückte junge
Tannenspitzen, Salz**

Keulen und Schulter vom Knochen lösen und in Stücke schneiden. Das Fleisch 10 Minuten in Salzwasser sprudelnd kochen, dabei den Schaum abschöpfen.

Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.

Gemüse für die Beize schneiden und mit dem Fleisch und den Gewürzen in einen Topf geben. Mit dem Wein so lange auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Deckel drauf und an einem kühlen Ort fünf Tage ruhen lassen.

Danach das Fleisch aus der Beize nehmen, abspülen und trocken tupfen.

Beize zum Kochen bringen, eine halbe Stunde reduzieren, Schaum immer wieder abschöpfen, dann den Sud durch ein Sieb gießen.

Das Fleisch kräftig in heißem Öl anbraten und mit der Beize ablöschen.

Je nach Alter des Stückes 1 bis 1 1/2 Stunden köcheln lassen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Mit 1 Esslöffel Mehl und 100 g Schmand die Soße nach Geschmack binden.

Dazu passen Rosenkohl mit Salzkartoffeln oder Spätzle mit Speckbohnen.