

Currygulasch auf Aussieart



Zutaten:

- 1200g Rindergulasch (*Keule*)
- 150g Katenschinkenwürfel
- Weizenmehl
- Butterschmalz
- 4x Zwiebeln
- 30g Ingwer
- 1x Ackerknoblauch
- 6x Chilischoten
- 1x EL Tomatenmark
- 3x EL Madras Curry
- Pfeffer schwarz (*frisch gemahlen*)
- Salz
- ca. 1x Liter Rinderbrühe
- 2x Äpfel (*süß-sauer*)
- ½ Zitrone (*frisch gepresster Saft*)
- ca. 1x TL brauner Zucker
- Schwarzbier (*z.B. Köstritzer*)
- Baguettescheiben oder Bandnudeln

Anleitung:

- die Fleischwürfel (*ca. 2 x 2cm*) in Mehl wenden und abklopfen
- in einer Pfanne, oder dem Dutch Oven, Butterschmalz schmelzen und die Gulaschstücke nach und nach scharf anbraten, beiseite stellen, Bratensatz mit etwas Schwarzbier lösen und zum Fleisch geben
- Zwiebeln grob würfeln, Ingwer nicht zu fein hacken, Chilischoten entkernen und würfeln, alles vermischen
- die Äpfel schälen und entkernen, in ca. 1cm große Würfel schneiden, mit dem Zitronensaft vermischen
- Dutch Oven mit Butterschmalz ausreiben

- die Zwiebel-Ingwer-Chilimischung glasig braten, dann die Apfelwürfel kurz mit braten und Curry untermischen
- das angebratene Fleisch zugeben, vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Brühe ablöschen
- Deckel zu und ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen, evtl. etwas Wasser zugeben
- abschmecken und mit in der Pfanne angebratenen Baguettescheiben servieren

infernal-fire