



Gulasch vom Rind

Cyvé

Dies ist ein Rezept aus der französischen Küche des Mittelalters. Es stammt aus der Feder des Taillevent aus seiner Rezeptsammlung Viandier.

Herkunft: Frankreich

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Kilogramm Rindfleisch (Schulter)
- 100 g Speck
- 2 Zwiebel(n)
- 2 Zehen(n) Knoblauch
- 250 ml Rotwein
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 2 Gewürznelke(n)
- 1 EL Zitronensaft
- ½ TL Ingwer gemahlen
- ½ TL Zimt gemahlen
- 2 Kardamom, grün
- 200 ml Fleischbrühe



Gulasch vom Rind

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, abtupfen und in mundgerechte Würfel schneiden, den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und hacken.

Zubereitung

Den Speck bei mittlerer Hitze in einem Schmortopf auslassen, danach die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und unter Rühren glasig braten. Das Fleisch dazugeben und gut anbraten. Pfeffer, Salz, Nelken und den Wein hinzufügen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 90 Minuten schmoren. Alles mit Zitronensaft, Ingwer, Zimt, Kardamom würzen und abschmecken. Wenn der Schmorfond zu trocken wird, kann er mit etwas Fleischbrühe abgelöscht und kurz aufgekocht werden.