Gulasch vom Rind

Cyvé

Dies ist ein Rezept aus der französischen Küche des Mittelalters. Es stammt aus der Feder des Taillevant aus seiner Rezeptsammlung Viandier.
"Civé de veel. Rosti tout cru en la broche, sans trop laissier cuire; decopés et metés surfrire en saing et oingnons menus; prenez pain roussi destrampé de vin et de purée ou de boullon; faites boulir avec vostre grain; affinez gingembre, canelle, graine de paradis, saffren deffait de verjus et de vin aigre fort d'espicez."
"Civé von Kalbfleisch. Brate das rohe Kalbfleisch am Spieß, ohne es zu lange zu garen. Schneide es in Stücke und brate es mit Schmalz und fein gehackten Zwiebeln an. Nimm geröstetes Brot, das in Wein und Püree oder Brühe eingeweicht ist. Lass es zusammen mit deinem Fleisch kochen. Verfeinere es mit Ingwer, Zimt, Paradieskörnern und Safran, der in Verjus und stark gewürztem Essigwein aufgelöst ist."

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 zugedekt bei mittler 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.

© 2026 coquina.de