

ADVENTSGULASCH MIT KLÖßEN

ADVENTSGULASCH MIT KLÖßEN

Vor ein paar Tagen gab es bei mir Advents-Lamm in der Tapas Variante. Das war so lecker, dass ich daraus unbedingt ein eigenständiges Gericht zaubern wollte. Als Bessere Hälfte sich dann mal wieder Gulasch gewünscht hat war der Plan klar. Adventsgulasch! Warum auch nicht. Dazu selbstgemachte Klöße. Das wird auf jeden Fall mal wieder was anderes als „nur“ normales Gulasch. Dazu noch ein Löffelchen Preiselbeeren... lecker!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Flasche trockener Rotwein

2 getrocknete Lorbeerblätter

3 schwarze Kardamomkapseln

2 getrocknete Chilis

1/2 Zimtstange

2 Anissterne

5 Nelken

3 Pimentkörner

10 Wacholderbeeren

400g Rinderschmorbraten

Olivenöl

1 Zwiebel

Pfeffer & Salz

1 TL Garam Masala

1 Prise Sumach

1-2 Tassen Gemüsebrühe

Preiselbeeren (optional)

etwas frische Petersilie

Für die Klöße:

700g Kartoffeln

1 Ei

200g Kartoffelmehl oder Weizenmehl

Salz

ZUBEREITUNG:

Wie kommt der Adventsgeschmack ins Gulasch? Ganz klar, mit dem Wein. Ich koche also erstmal eine Flasche trockenen Rotwein mit Lorbeerblättern, Kardamon, Chilis, Zimt, Anis, Nelken, Piment und Wacholderbeeren auf. Das Ganze lasse ich ungefähr 10 Minuten köcheln. Im geschlossenen Topf natürlich, sonst verdunstet zuviel vom Wein.



Während der Adventswein köchelt schneide ich den Rinderbraten in grobe und die Zwiebel in feine Würfel. Dann brate ich in einem ofenfesten flachen Topf mit Deckel in Olivenöl zuerst die Zwiebeln an. Sobald die Zwiebeln glasig sind kommt das Rindfleisch dazu und wird rundherum scharf angebraten. Dabei würze ich es mit Pfeffer, Salz, Garam Masala und Sumach. Jetzt duftet es in der Küche so wie man sich Weihnachten vorstellt. Zum einen nach Glühwein, zum anderen durch das Garam Masala orientalisch-weihnachtlich.

Weiter geht's mit dem Adventswein. Da Bessere Hälfte grundsätzlich nur halb so viel Spaß am Essen hat wenn da irgendetwas drin ist wo man nicht drauf beißen sollte mache ich das hier mit System und gieße den Wein durch ein Sieb in den Fleischtopf. Alles was man nicht mitessen kann ist somit rausgefiltert.



Den Wein lasse ich jetzt kurz im offenen Topf etwas reduzieren bevor das Ganze in den auf 180°C vorgeheizten Backofen wandert.



Deckel drauf und ab in den Ofen. Nach einer Stunde hole ich den Topf zum Umrühren kurz raus und gebe bei dieser Gelegenheit auch gleich noch eine Tasse Gemüsebrühe dazu. Dann geht es für eine zweite Stunde zurück in den Ofen.



Diese Zeit nutze ich um die Klöße vorzubereiten. Im Detail findet ihr das Rezept [hier](#), kurz zusammengefasst werden die Kartoffeln geschält, gewürfelt und in Salzwasser gar gekocht. Kurz abkühlen lassen, dann stampfen. Mit Ei und Mehl vermengen, zu Klößen formen und in Salzwasser 10 Minuten gar kochen.

Klöße und Gulasch sollten in etwa zeitgleich fertig werden, wobei es bei dem Gulasch auch nicht auf 10-15 Minuten mehr oder weniger ankommt.

Ich probiere ein Stück Fleisch vom Gulasch – es ist wunderbar zart geschmort.

Dann richte ich das Adventsgulasch zusammen mit den Klößen und einem Löffelchen Preiselbeeren an. Darüber kommt noch etwas frische Petersilie.

Weihnachtsmusik und Kerzen anmachen und ein leckeres Adventsessen genießen...

Lasst es euch schmecken!

