

Geschmortes Rindfleisch mit Backpflaumen, irisch ■ ■

Studentenessen am 23.02.2002 bei Peter

FOTO

ZUTATEN für 6 Personen

noch nicht vorhanden

1,5 kg Rindergulasch

250 g Zwiebeln (längs in Spalten schneiden),

200 g Möhren (in kleine Würfel)

100 g Sellerieknolle (in kleine Würfel)

150 g Frühstücksspeck (in dünne Streifen)

3 EL Öl

1EL Mehl (zum binden; hat Peter nicht genutzt, auch Mondamin oder so war am Ende nicht nötig)

1/4 l Guinness

Salz

2 kleine Lorbeerblätter

2 Zweige Thymian od 2TL getrocknetes,

250 g Backpflaumen ohne Stein

150 ml Sahne

50 g Haselnüsse (gehackt und geröstet ; hat Peter nicht genommen: Muttern meinte, das schmeckt nicht so toll...)

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Zucker

Salz

ZUBEREITUNG

Den in Streifen geschnittenen Speck in einem Eisentopf in 3 EL Öl knusprig braten, herausnehmen und beiseite stellen. In dem Speckfett die Fleischwürfel portionsweise scharf anbraten und herausnehmen. In dem Fett nun das kleingeschnittene Gemüse anbraten. Fleisch und Speck zurück in den Kessel geben und mit 1 EL Mehl (oder auch nicht, wie gesagt) bestäuben und unter Rühren anschwitzen. Mit dem Guinness löschen, aufkochen lassen, dabei gut rühren. Salzen und die Lorbeerblätter und die Hälfte Thymian und die Backpflaumen dazugeben.

Bei 200°C im fest verschlossenen Kessel 1,5 Stunden garen. Nach ca 1 Stunde die mit 1/8 l heißem Wasser verrührte Sahne angießen (Wasser hab ich mir gespart, muß man sehen, wieviel Flüssigkeit im Topf ist) und gut durchrühren und zu Ende garen. Am Ende der Garzeit kräftig mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken und restlichen Thymian zugeben. Je nach Flüssigkeitsgehalt evtl noch etwas binden (war bei mir nicht nötig). In eine Schüssel füllen und mit Haselnüssen bestreuen (oder auch nicht, s.o.)