



Rehgulasch mit Quitten

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins Servings: 6

- 1 Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden oder es vorab vom Metzger schneiden lassen.
- 2 Das Fleisch in einem großen Bräter mit dem Butterschmalz bei großer Hitze rundherum anbraten bis es eine dunkelbraune Farbe hat, dann mit Pfeffer und Salz würzen, anschließend das Tomatenmark zugeben und leicht anrösten.
- 3 Mit dem Mehl bestäuben und weiter braten, bis es sich im Fett gelöst hat, dann zur Seite stellen.
- 4 In einer separaten Pfanne das Wurzelgemüse anbraten und dem Gulaschfleisch zufügen.
- 5 Die Brühe, das Quittengelee, Lorbeerblätter, Chili, Paprika und grob zerdrückter Piment zugeben, etwas salzen und ca. 1,5 Stunden auf dem Herd köcheln lassen bis das Fleisch weich und mürbe ist.
- 6 Währenddessen die Quitten schälen, das Kernhaus entfernen und die Früchte in kleine Würfel schneiden. In ca. 200 ml Wasser mit 2 EL Zucker 15 Minuten bei geschlossenem Deckel gar köcheln lassen.
- 7 Die Quitten mit einer Schöpfkelle herausnehmen und zur Seite stellen. Den Sud bis zur sirupartigen Konsistenz einköcheln lassen.
- 8 Die Quittenstücke und den Sirup zusammen mit dem TL Kakaopulver für die letzten 15 Minuten zum Gulasch in den Bräter geben. Am Ende alles nochmal abschmecken.

Zutaten

1kg	Rehgulasch	2	Lorbeerblätter	50g	Butterschmalz
500g	Wurzelgemüse	1	Chilischote	2EL	Quittengelee
500g	Zwiebeln	1EL	Tomatenmark	4	Quitten
2EL	Mehl	1EL	Paprikapulver	1 TL	Wildgewürz
5	Pimentkörner	750ml	Gemüsebrühe	2EL	Zucker
1 TL	Kakaopulver	n.B.	Salz und Pfeffer		