



Spanisches Rotweingulasch (Carne Guisada)

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.45** Minuten

Kochzeit ca. **2.00** Stunden



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Spanisches Rotweingulasch (Carne Guisada) mit cremiger Polenta

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
500	gr	Rindergulasch Salz Pfeffer Paprika Bratöl	Das Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, Bratöl in eine Bratpfanne / Gusseisen-Pfanne geben und erhitzen. Fleisch für wenige Minuten darin scharf anbraten. Anschliessend das Gulasch aus der Pfanne nehmen.
700	gr	Tomaten	Tomaten und Paprika in grosse Würfelstücke schneiden und mit Zwiebeln gehackt zusammen im Bratensatz anbraten. Das Fleisch danach wieder zugeben und mit der Brühe, sowie Rotwein ablöschen
3	Stk	Peperoni bunt gemischt	
500	gr	Zwiebeln	
2	dl	Rotwein	Knoblauch schälen, in einer Presse fein zerkleinern und zum Gulasch hinzugeben. Das Ganze für ca. 2 Std. im Backofen bei 170 Grad Umluft köcheln lassen bis das Fleisch zart gegart ist.
3	Stk	Knoblauchzehen	
		Salz, Pfeffer	Abschliessend das fertige Rotweingulasch mit Salz Pfeffer sowie einer Prise Zucker abschmecken.
1	Pris	Zucker	
200	gr	Bramata Polenta grob	cremige Polenta Maisgries zusammen mit Hühnerboullion und der Milch in dgrosse Pfanne geben und mit Deckel zudecken und einige Zeit stehen lassen.. Pfanne mit Inhalt auf Herdplatte erwärmen und unter stetigem umrühren für 30 bis 40 Minuten köcheln lassen. Auf die leichtflüssige Konsistenz achten. Event etwas Milch nachgiessen.
5	dl	Hühnerboullion	
7	dl	Vollmilch	

100	gr Butter	In der Zwischenzeit, Butter in einer Pfanne leicht braun werden lassen.
1	Zeh Knoblauchzehen	Dann den Knoblauch leicht zerdrücken, und zusammen mit dem
2	Zw'g Rosmarin	Rosmarin zugeben und bei mittlerer Hitze köcheln. Die Butter vor dem Servieren durch ein Sieb in die Polenta giesen und den
40	gr Parmesan gerieben Salz und Pfeffer	Parmesan unterheben. Die Polenta rühren, bis sie sämig ist. Das Ganze mit wenig Salz und Pfeffer nach belieben nachwürzen.