

Kalbspörkölt/Gulasch Gödöllo mit farbigem Polenta-Strudel

 happy-mahlzeit.com/2020/04/05/kalbsporkoelt-gulasch-godollo-mit-farbigem-polenta-strudel/

Pörkölt ist ungarisch und heißt wörtlich übersetzt „Angeröstetes“. Bei uns würde man das Gericht als Gulasch bezeichnen.

Zutaten für 4 Personen

Für Pörkölt:

- 800 g Kalbsschulter
- 450 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl zum Anbraten
- 1 EL Tomatenmark
- 120 ml Rotwein
- 1 Liter Fleischbrühe
- 60 g Südtiroler Bauchspeck
- 3 kleine Peperoni/Paprikaschoten (gelb, rot und grün)
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL saure Sahne
- 1 EL Paprika
- Chili
- etwas Majoran
- etwas Kümmel
- Salz
- Pfeffer

Für Polenta-Strudel:

- 300 g gelbe Polenta, Hartweizengrieß
- 150 g weiße Polenta, Weichweizengrieß
- 150 g schwarze Polenta, Buchweizengrieß
- Salz
- Chili

Zubereitung:

Die Kalbsschulter in Würfel schneiden. In einem großen Topf Öl erhitzen und die Würfel darin sorgfältig von allen Seiten anrösten. Dann wieder herausnehmen und zur Seite stellen.

Die gewürfelten Zwiebeln im selben Topf anrösten. Zum Schluss den fein geschnittenen Knoblauch hinzufügen. Das Fleisch wieder dazu geben. Salzen und pfeffern.

Das Tomatenmark sowie eine nicht zu geringe Menge edelsüßes Paprikapulver beifügen und beides etwas anrösten. Mit etwas Rotwein ablöschen und weiter erhitzen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Diese Prozedur mehrfach wiederholen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Dann mit der Fleischbrühe aufgießen und bei kleiner Flamme ca. 1 – 1 1/2 Stunden langsam schmoren lassen.

Gegen Ende der Garzeit etwas zerstoßenen Kümmel hinzufügen.

In der Zwischenzeit den Bauchspeck kleinschneiden und in der Pfanne mit ganz wenig Öl knusprig anbraten. Er wird dem Pörkölt erst beim Servieren zugegeben.

Wenn das Fleisch weich geschmort ist, herausnehmen und warm stellen.

Die Sauce im Topf belassen und pürieren. Die saure Sahne zur Sauce hinzufügen und etwas einkochen lassen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Den Speck, den gehackten Majoran und das Fleisch zur Sauce hinzufügen. Kurz angebratene Streifen von Gemüsepaprika dazu servieren.

Zubereitung Polenta-Strudel:

3 größere Töpfe mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen, 2x mit 0,7 Liter, 1x mit 1,3 Liter. Das Wasser jeweils gut salzen und etwas Chili hinzugeben.

Die gelbe Polenta nach und nach mit einem Schneebesen in die 1,3 Liter kochendes Wasser einrühren und einige Minuten durchkochen. Dabei ständig rühren.

Den Vorgang mit den beiden anderen Grießen wiederholen, so dass man am Ende 3 fertige Polentas zur Weiterverarbeitung hat.

Ein Geschirrtuch ausbreiten und mit Klarsichtfolie bedecken. Nun die 1. Schicht, die gelbe Polenta, verstreichen. Darauf die schwarze Polenta, zuletzt die Weiße. Nun wird die Polenta vorsichtig wie ein Strudel eingerollt. Dabei das Geschirrtuch und die Plastikfolie nutzen. So entsteht in der Plastikfolie eine Art Wurst. Diese muss erstmal im Kühlschrank vollständig erkalten, damit man sie später in Scheiben schneiden kann.

Diese Scheiben können dann entweder in einer beschichteten Pfanne kurz angebraten oder im Ofen bzw. Dampfgarer wieder auf Verzehr-Temperatur erwärmt werden.

Rezept: Janett Platino

Prominenter Koch: Alexander Herrmann

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 8.9.2018