

Rainer Sass | Griechisches Gulasch Stifado mit Kartoffelstampf

Zutaten für 4 Personen

Für das Gulasch:

- 1.5 kg Rindergulasch
- 500 g rote Zwiebeln
- 1 Flasche Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Dose Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 1 Stange Zimt
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 1 Nelke
- 2 EL Butterschmalz
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Butter
- Olivenöl
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz

Zubereitung:

Für das Gulasch die Zwiebeln schälen und in Lamellen schneiden. Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. Die Tomaten aus der Dose abtropfen lassen und in Stücke teilen. Butterschmalz und etwas Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln darin anrösten. In einer Pfanne parallel das Gulasch in Butterschmalz und Olivenöl rundum anbraten. Das geht am besten in kleinen Portionen. Das Fleisch kann so eine schönere Kruste entwickeln und es tritt kein Fleischsaft aus.

Tomatenmark und Knoblauch unter die Zwiebeln rühren und etwas anrösten. Die Hälfte des Rotweins angießen. Das angebratene Gulasch, Tomaten, Zimt, Chili, Kreuzkümmel und die Nelke dazugeben. Alles gut vermengen, dabei salzen und kräftig pfeffern. Den restlichen Rotwein angießen. Das Fleisch sollte nicht schwimmen, sondern nur mit Flüssigkeit bedeckt sein. Den Topf verschließen und das Stifado bei mäßiger Hitze etwa 1 ½ Stunden schmoren. Es sollte weich und saftig sein. Die Soße gegebenenfalls mit Salz und einer Prise Zucker oder Honig abschmecken.

Für den Kartoffelstampf geschälte und in Stücke geteilte Kartoffeln in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Etwas Salz und den Rosmarinzweig dazugeben, zudecken und die Kartoffeln weich kochen. Anschließend abgießen und etwas Kochwasser auffangen. Den Rosmarinzweig herausnehmen und die Nadeln hacken.

Die Kartoffeln grob stampfen. Dabei Butter und Rosmarin untermengen. Mit Muskatnuss, Kreuzkümmel und Salz würzen.

Rezept: Rainer Sass

Quelle: Sass: So isst der Norden vom 18.10.2020