

Weihnachtsmenü Gulasch mit Rotkohl und Klößen.

Aus Gründen der Zeitersparnis empfehlen wir Rotkohl aus dem Glas und Klöße aus der Tüte.

Rotkohl – Zutaten für drei Personen:

- 1 Glas Rotkohl
- 2 Zwiebeln
- 2 Äpfel, z.B. Boskoop
- 1 Lorbeerblatt
- 6 getrocknete Wacholderbeeren
- 6 getrocknete Nelken
- Öl zum Anbraten
- Essig
- Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen und würfeln, Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden (achteln und jedes Achtel in etwa drei Teile schneiden).

Öl in einem Topf heiß werden lassen, Äpfel und Zwiebeln anbraten, Rotkohl dazu geben und ebenfalls anbraten, alles gut durchmischen. Dann die Wärmezufuhr auf etwa ein Drittel verringern.

Einen Schuss Essig, etwas Zucker, Salz und Pfeffer, die Nelken, Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt unter den Rotkohl mischen, Deckel drauf und mindestens 20 Minuten schmoren lassen – ab und zu umrühren.

Klöße aus der Tüte:

Einfach Fertig-Klöße in der gewünschten Menge kaufen und nach der Anleitung auf dem Karton zubereiten. 😊

Gulasch halb und halb – Zutaten für drei Personen:

450 g Rindergulasch
450 g Schweinegulasch
900 g Zwiebeln
60 g Butterschmalz
3 Esslöffel Speckwürfel
1,5 Esslöffel Tomatenmark
Knoblauch gehackt - Menge nach Geschmack
600 ml Fleischbrühe
0,75 Teelöffel schwarzer Pfeffer
Salz
0,75 Teelöffel Piment gemahlen
Sahne nach Geschmack

Zubereitung:

Das Fleisch in Stücke schneiden, die Zwiebeln schälen und in Spalten teilen. Den Schmortopf bei geringer Hitze vorwärmen.

Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen und das Fleisch mit dem Speck in zwei Partien darin kräftig anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und anbräunen lassen, dann in den Schmortopf umfüllen. Wenn die zweite Partie gebräunt ist, das Tomatenmark mit dem Knoblauch noch für eine halbe Minute lang mitkochen lassen.

Mit der Brühe ablöschen und den Bratsatz in der Pfanne losköcheln. Alles in den Schmortopf schütten, mit Pfeffer, Salz und Piment würzen und den Gulasch mit einem Deckel verschließen. Anschließend etwa 90 Minuten lang garschmoren lassen.

Nach dieser Zeit sollte die Soße allein von den Zwiebeln sämig geworden sein. Mit einem Schuss Sahne verfeinern und servieren.