



Hauptgang

Gulasch gratiniert

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

3 Stück	mittelgrosse Zwiebeln, schälen und in Würfel schneiden
2 Zehen	Knoblauch, geschält, fein gehackt (oder gepresst)
3 Stück	Peperoni (z.B. grün und rot), Strunk, Kerne und weisses Innenleben entfernen, in Würfel schneiden
250 gr	Champignons, putzen, in Scheiben schneiden (kleine Champignons vierteln)
1 kg	gemischtes Gulasch (vom Schwein)
1-2 EL	Olivenöl, kaltgepresst
1 TL	(gehäuft) Paprika (Edelsüss)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Tomatenmark aus der Tube (oder kleine Dose)
1 EL	(gehäuft) Mehl
3/4 lt	klare Rindsbrühe
2 Stück	Nelken
1 Stück	Lorbeerblatt
2 Scheiben	Toastbrot, entrindet in kleine Würfel geschnitten
250 gr	Crème fraîche
100 gr	geriebener Greyerzer oder Emmentaler

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
Fleischstücke, Fleischgewürz	Gulasch trockentupfen und mit Fleischgewürz (oder mit Salz und Pfeffer) würzen.
Bräter, Olivenöl	Olivenöl (oder Bratbutter) im ofenfesten Bräter auf der Herdplatte erhitzen. Fleisch darin portionenweise rundherum braun anbraten.
Zwiebeln, Knoblauch Champignons, Tomatenmark, Paprika	Zwiebeln, Pilze und Paprika zufügen, unter Wenden ca. 3 Minuten mitbraten. Tomatenmark einrühren und auf dem Pfannenboden anrösten (Achtung: Darf dunkelbraun werden jedoch nicht schwarz. Wird sonst bitter).
Mehl Rindsbouillon, Salz und Pfeffer Nelken, Lorbeerblatt	Mehl darüber stäuben und alles anschwitzen. Mit Rindsbouillon ablöschen, aufkochen. Würzen mit Salz und Pfeffer. Nelken sowie Lorbeerblatt zufügen.
Backofen	Zugedeckt, im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, auf mittlerer Schiene, ca. 1 1/2 Stunden schmoren. Abschmecken.
Crème fraîche, Greyerzerkäse Toastwürfel	Den Backofen auf 250 Grad erhitzen. Crème fraîche und den geriebenen Käse verrühren. Gleichmässig auf dem Gulasch verteilen. Die Toastwürfel darüberstreuen. Offen bei 250 Grad, 10 bis 15 Minuten überbacken.

Variante: Nur 1/4 lt Rindsbouillon verwenden. 5 dl Bratensauce (Demi Glace) zubereiten und zusammen mit der Bouillon hinzufügen. Dazu passen Spätzli, Trockenreis oder schmale Eierteigwaren (Nudeln).