



KULINARIK

Herbstliches Menü

Glühwein-Rindergulasch mit Thymian-Walnuss-Polenta

ZUTATEN Für 4 Personen

- GULASCH:**
- 750 g Rindergulasch
  - 3 Zwiebeln
  - 100 g Karotten
  - 100 g Knollensellerie
  - 70 g Speck
  - 2 EL Butterschmalz
  - 400 ml Rotwein
  - 400 ml Rinderfond
  - 300 ml Wasser
  - 2 Bio Lorbeerblätter N°503
  - 3 TL Bio Glühweingewürz N°713
  - 1/2 TL Bio Rohrzucker N°655
  - Salz
  - Pfeffer
- POLENTA:**
- 150 g Polenta
  - 400 ml Gemüsebrühe
  - 200 ml Milch
  - 2 EL Butter
  - 3 EL Thymianblättchen
  - 50 g Parmesan
  - 1 Handvoll Walnüsse
  - Salz

Zu einem unvergesslichen Winter-Abend gehört eine festliche Hauptspeise. Der größte Vorteil: Das Glühwein-Rindergulasch mit Thymian Walnuss Polenta lässt sich entspannt vorbereiten. Du hast also genug Zeit, um die Küche aufzuräumen und dich schick zu machen, bevor die Familie vor der Tür steht.

ANLEITUNG

1. Für das Gulasch Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und würfeln. Speck in schmale Streifen schneiden. Butterschmalz in einem Bräter oder Schmortopf erhitzen und das Gulasch darin in zwei Portionen rundherum anbraten. Nicht alles auf einmal in die Pfanne geben, sonst brät das Fleisch nicht, sondern schmort eher. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. Speck im Bratenfett glasig ausbraten, dann Zwiebeln, Karotten und Sellerie dazu geben und kurz andünsten. Fleisch wieder in die Pfanne geben, erhitzen und mit Rotwein ablöschen. Rotwein etwas einkochen lassen, dann mit Rinderfond auffüllen, Lorbeerblätter dazu geben und das Gulasch abgedeckt ca. 2-3 Stunden bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Währenddessen mit Wasser auffüllen.
3. 30 Minuten vor Ende der Garzeit das Bio Glühweingewürz in einem Teesieb

dazu geben und mit schmoren lassen.

4. Währenddessen die Polenta zubereiten. Dafür Gemüsebrühe und Milch aufkochen, Polenta einreisen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.
5. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und die Thymianblättchen darin anbraten. Thymian mit Butter und Parmesan unter die Polenta rühren und mit Salz abschmecken. Walnüsse hacken und ebenfalls unterheben.
6. Eine Springform einfetten, den Polentabrei darin verteilen und glatt streichen. Übrigen geriebenen Parmesan, Thymian und gehackte Walnüsse darauf verteilen und die Polenta 20 Minuten backen bis die Oberfläche leicht knusprig ist.
7. Wenn das Gulasch fertig ist, Lorbeerblätter und Glühweingewürz entfernen. Das Gulasch mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Zum Servieren Polenta in Rauten schneiden und zusammen mit dem Gulasch auf Tellern anrichten.

Zubereitungszeit: 75 Minuten



ZUTATEN Für 4 Personen

- 4 Birnen
- 375 ml Rotwein
- 200 ml Wasser
- 1/2 Zitrone (Saft und Schale)
- 4 TL Bio Glühweingewürz N°713
- 1/2 Bourbon Vanillestange N°664
- 100 g Brauner Zucker
- 8 EL Griechischer Joghurt
- 1-2 TL Bio Arabischer Zucker N°663
- 4 TL Bourbon Vanille mit Honig N°601
- 50 g Walnüsse

Dieses fruchtig süße Dessert schmeckt in der kalten Jahreszeit besonders köstlich. Mit unserem beliebten Glühweingewürz kannst du diesen himmlischen Nachtisch zaubern. Süße Birnen ge-

sellen sich zu intensiver Bourbon Vanille und wärmendem Honig. Sahnig-cremiger Joghurt und knackig karamellierte Walnüsse machen den Genuss perfekt.

ANLEITUNG

1. Birnen schälen und am unteren Ende 1 cm abschneiden, damit sie später aufrecht auf den Tellern stehen können.
2. Rotwein, Wasser, Zitronensaft und -schale, Bio Glühweingewürz, das Mark der Bourbon Vanillestange und braunen Zucker in einem großen Topf mischen.
3. Die Birnen in den Rotweinsud legen. Sie sollten fast bedeckt sein. Aufkochen lassen, einen Deckel halb auf den Topf legen und die Birnen etwa 20-40 Min. (je nach Reifegrad) köcheln lassen.
4. Nach der Hälfte der Kochzeit die Birnen einmal wenden, damit sie sich gleichmäßig rot färben.

5. Birnen vorsichtig aus dem Topf nehmen und beiseite legen. Die Flüssigkeit weitere 10 Min. sirupartig einkochen lassen, dann durchsieben.

6. Den Griechischen Joghurt mit Arabischem Zucker wärzen und auf vier Tellern verteilen. Die Birnen senkrecht darauf setzen. Den Vanille-Honig mit etwas Glühweinsirup glatt rühren und die Birnen damit beträufeln. Walnüsse hacken und darüber streuen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

rimoco.de



Glühweinbirnen mit Joghurt, Vanille-Honig & Walnüssen

TIPP:

Wenn Kinder mitessen, kann der Rotwein durch Trauben- oder Apfelsaft ersetzt werden. Die Zuckermenge muss dann entsprechend angepasst werden, da Saft von sich aus schon ziemlich süß ist.