

REZEPT



GLÜHWEIN-RINDERGULASCH MIT THYMIAN-WALNUSS-POLENTA

BIO GLÜHWEINGEWÜRZ N° 713



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN

VORBEREITUNG | 30 MIN.

KOCHZEIT | 180 MIN.

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 Lorbeerblätter N°503

3 TL Glühweingewürz N°713

1/2 TL Rohrzucker N°655

Salz, Pfeffer

POLENTA

150 g Polenta

400 ml Gemüsebrühe

200 ml Milch

2 EL Butter

3 EL Thymianblättchen

50 g Parmesan, gerieben

1 Handvoll Walnüsse

Salz

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

ZUBEREITUNG

1. **Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und würfeln. Speck in schmale Streifen schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Gulasch rundherum anbraten. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.**

2. **Speck im Bratenfett glasig braten, 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. Nach und nach das Wasser hinzugeben.**

3. **30 Minuten vor Ende der Garzeit das Bio Glühweingewürz in ein Gewürzsieb (Tee-Ei) füllen und mit schmoren lassen.**

4. **Für die Polenta Gemüsebrühe und Milch aufkochen, Polenta hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und Thymian darin anbraten. Etwas Thymian, Parmesan und ein paar Walnüsse für die Deko zur Seite legen. Den restlichen Thymian mit Butter und Parmesan unter die Polenta rühren und mit Salz abschmecken. Walnüsse hacken und ebenfalls unterheben.**

5. **Eine Springform einfetten, die Polenta darin verteilen und glatt streichen. Je 1 EL Parmesan, Thymian und gehackte Walnüsse darauf verteilen und die Polenta ca 20 Minuten knusprig backen.**

6. **Wenn das Gulasch fertig ist, Lorbeerblätter und Glühweingewürz entfernen. Das Gulasch mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren Polenta in Rauten schneiden und zusammen mit dem Gulasch anrichten.**