

Kochen

Martin Gehrlein

Mittwoch, 29.10.2025

Rindergulasch mit Kartoffel-Kürbispüree

Für ca. 4 Personen

Zutaten

Für das Gulasch

3 Zwiebeln
2 Möhren
1 Stück Knollensellerie (150 g)
800 g Rindergulasch
80 g Mehl, ca.
3 EL Butterschmalz
2 TL Tomatenmark
400 ml Rotwein, trocken
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
3 Pimentkörner
500 ml Fleischbrühe, ca.; z. B. Instant

Für das Püree

400 g Kürbis, z. B. Butternut oder Hokkaido
500 g Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
100 ml Sahne
150 ml Milch
etwas Muskatnuss, frisch gerieben

Außerdem

125 g Perlzwiebeln, ersatzweise kleine Schalotten
4 Stiele Petersilie
1 EL Butter
1 TL Zucker
etwas Salz
80 g Frühstücksspeck, (Bacon, in Scheiben)

Zubereitung

1. **Für das Gulasch** Zwiebeln abziehen und würfeln. Karotten und Sellerie schälen, abrausen, abtropfen lassen und fein würfeln.
2. Gulasch ggf. trocken tupfen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen.
3. In einem Schmortopf 2 EL Butterschmalz erhitzen, Gulasch darin bei hoher Hitze portionsweise kräftig anbraten. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
4. Rest Butterschmalz im Topf erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Karotten und Sellerie zugeben, unter Wenden anrösten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Gulaschfleisch wieder zugeben, mit 200 ml Wein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Dann übrigen Wein angießen und nochmals kräftig einkochen.
5. Gulasch mit Salz, Pfeffer, Lorbeer, Gewürznelken und Piment würzen. So viel Brühe angießen, dass das Fleisch gerade knapp bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden zugedeckt schmoren. Währenddessen öfter durchrühren und nach und nach weitere Brühe angießen, sodass das Fleisch stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt schmort.
6. **Für das Püree** Kürbis putzen, abrausen und entkernen. Kartoffeln und Kürbis evtl. schälen, abrausen und grob würfeln. Kartoffel- und Kürbiswürfel in einen Topf geben, knapp mit

Wasser bedecken, Salz zufügen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten garen. (Beim Hokkaido-Kürbis, die Kartoffeln ca. 10 Minuten vorgaren und erst dann zugeben, da der Kürbis eine kürzere Garzeit hat. Beim Butternut- oder Muskatkürbis, können Kartoffeln und Kürbis zeitgleich gegart werden). Bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten garen.

7. **Für das Gulasch-Topping** Tipp: Eingelegte Perlzwiebeln eignen sich auch für den Zwiebel-Bacon-Mix, dann entfällt das anbraten. Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden.

8. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Perlzwiebeln darin bei schwacher Hitze unter Wenden goldgelb und leicht weich schmoren. Zucker überstreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz würzen und beiseitestellen.

9. Speck in Streifen schneiden, im Bratfett bei mittlerer Hitze auslassen und leicht knusprig rösten.

10. Das Gulasch eventuell in den letzten ca. 10 Minuten der Schmorzeit offen köcheln, bis die Flüssigkeit leicht sämig einkocht. Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

11. Perlzwiebeln und Speck mit der Petersilie mischen.

12. **Für das Püree** Sahne und Milch erhitzen. Kartoffel-Kürbismischung abgießen, im heißen Topf auf der Herdplatte ausdampfen lassen.

13. Kartoffeln und Kürbis mit einem Stampfer zu einem feinen Püree zerstampfen, dabei nach und nach die heiße Sahnemischung zugießen, bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

14. **Gulasch** und Perlzwiebel-Topping auf vorgewärmten Tellern anrichten, das Püree dazu servieren.