



Gulasch vom Wagyu-Rind für 4 Personen

Zutaten

<u>Gulasch:</u>		500g	Bandnudeln
1 kg	Wagyu Gulasch (aus der Schulter oder Wade)		
800 g	Zwiebeln	alternativ <u>Polenta:</u>	
2	Knoblauchzehen	200 g	Maisgrieß
2-3 EL	Butterschmalz	600 g	Rinderfond oder Gemüsefond (alternativ Gemüsebrühe)
2 EL	Tomatenmark	50 g	Sahne
2-3 EL	Weißweinessig	80 g	Parmesan gerieben
50 g	Paprikapulver edelsüß	1	Lorbeerblatt
400 ml	Rinderfond		Salz
2	Lorbeerblätter		Pfeffer
Salz, Pfeffer aus der Mühle			Muskat
			Thymian gehackt

Zubereitung

Das Fleisch in Würfelschneiden, Zwiebeln schälen und würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Knoblauchwürfel dazugeben und alles ca. 30 min unter gelegentlichem Rühren dünsten, bis die Zwiebeln goldbraun geschmort sind. In der Zwischenzeit die anderen Zutaten bereitstellen und den Backofen auf 160°C vorheizen. Tomatenmark, Weißweinessig und Paprikapulver in eine Schüssel geben. Den Rinderfond dazu gießen und alles zu einer glatten cremigen Paste verrühren. Über die Zwiebel- Knoblauchmischung gießen und gut miteinander vermengen. Die Fleischwürfel darauf verteilen und die Lorbeerblätter dazugeben.

Bei geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 2-2,5 Stunden schmoren. Dabei die Fleischstücke gelegentlich wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Für eine sämigeren Sauce nach dem Schmoren die Fleischstücke herausnehmen und die Sauce mit den Zwiebeln pürieren. Nach Geschmack mit 100ml Rotwein verfeinern.

Beilage: Bandnudeln

oder Polenta:

Rinderfond mit dem Lorbeerblatt erhitzen und den Maisgrieß langsam einrühren. Unter Rühren aufkochen, Temperatur zurückschalten dabei die Masse immer wieder umrühren, jetzt die Sahne einrühren, zugedeckt einige Minuten quellen lassen. 80 gr. Geriebenen Parmesan einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit gehacktem Thymian bestreuen.