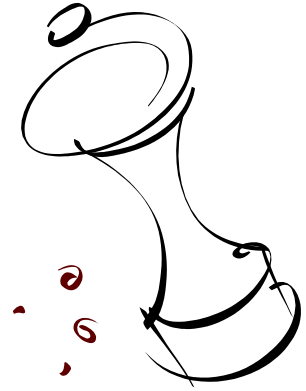


Pfeffer vom Galloway



Bereit halten:

- 800 g Gulasch (sehniger, aber geschmacklich intensiver) oder Voressen (magerer)
- Glas-, Steingut- oder Chromstahlgefäss mit Deckel
→Grösse vom Gefäss so wählen, dass das Fleisch immer mit Beize bedeckt ist.

Weinbeize (für ca. 800 – 1000 g Fleisch)

1 Liter Rotwein (kein Kochwein, es darf ein guter Wein sein, da ein Teil der Beize später für die Sauce verwendet wird)

1 dl Rotweinessig

1 grosse Zwiebel, halbiert, besteckt mit je 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke

1 Knoblauchzehe

1 TL Pfefferkörner, zerdrückt

2 Zweiglein Thymian oder etwas getrockneten Thymian

1 Zweiglein Rosmarin

einige Wacholderbeeren

Beizen (schnelle Art) = Übergiessen mit heisser Beize → für kleine Fleischstücke →braucht nur 2 Tage Zeit

Alle Zutaten der Weinbeize in einer Pfanne aufkochen und siedend heiss über die Fleischstücke giessen. Abkühlen lassen und danach für mind. 2 Tage zum Beizen in den Kühlschrank geben. Wenn Sie plötzlich keine Zeit zum Kochen haben dürfen Sie das Fleisch auch 4 Tage lang beizen.

Zubereitung

1. Fleischstücke aus der Beize nehmen bzw. Beize über ein grosses Sieb gerade in eine Pfanne giessen und die Fleischstücke so im Sieb auffangen.
2. Beize in der Pfanne aufkochen und durch ein mit Gaze belegtes Sieb giessen. Beiseite stellen.
3. Fleischstücke trockentupfen, Rosmarinzweiglein etc. wegnehmen und beiseite stellen.
4. Fleischstücke in Bratbutter anbraten. Fleisch herausnehmen und mit 1 gestr. TL Kräutersalz salzen. 1½ EL Mehl in der restlichen Bratbutter schokoladenbraun rösten. Nun mit je 1.5 dl Beize und 2.5 dl Fleischbouillon ablöschen. Fleisch und Gewürze wieder zugeben.

Wer mit dem Rösten des Mehles für eine dunkle gebundene Sauce nicht so vertraut ist, kann nach dem Anbraten das „Mehlrösten“ auslassen. Dafür anstelle mit 2.5 dl Fleischbouillon direkt nach dem Anbraten mit nur 1.25 dl Fleischbouillon und dafür noch mit 1.25 dl Bratensauce (zubereitet mit gekauftem Pulver) ablöschen. Dies ergibt ebenfalls eine gebundene Sauce, da in der Bratensauce schon geröstetes Mehl enthalten ist.

5. Zugedeckt ca. 2 Std. (Voressen) bzw. 3 Stunden (Gulasch) bei schwacher Hitze gar schmoren lassen (Test: Fleischstücke fallen Ihnen leicht von der Gabel beim Anstecken).

Je nach Geschmack und gewünschter Konsistenz, können Sie gegen Ende des Schmorens noch etwas Bratensaucenpulver (Geschmack und Bindung) oder Saucenbinder braun (geschmacklos) zur Sauce rühren.

6. Perfekt wäre es nun, das Fleisch herauszunehmen (→Wärmeschublade), die Sauce zu sieben, damit die Pfefferkörner etc. weggesiebt werden, geschmacklich abzurunden (Salz und Pfeffer) und die Sauce auf ca. 3 dl einzukochen. → Fleisch wieder beigeben und erwärmen. Persönlich „fische“ ich die Kräuterzweiglein einfach raus. Für ein gemütliches Beisammensein und den Genuss von Galloway-Pfeffer hat noch niemand reklamiert!