

Shetans wintertliches Apfelweingulasch

Köstlich und einfach, vor allem bei nasskaltem Wetter! Der alte Magier Shetan aus Tyarul kocht dieses würzig-warme Gulasch gerne für seinen Enkel Tarek und die Rebellen aus Ornanung ... und heute gibt er das Rezept an euch weiter. Nutzt es und genießt die Magie, mit der euch die Düfte hoffentlich erfüllen ...

Ihr braucht:

- 1 Flasche Apfelwein (1 Liter und kein Schaumwein/Cidre, also nicht „prickelnd“)
- 500 Gramm Schweinegulasch
- 1 dicke Gemüsezwiebel
- 1 großer, süßer Apfel
- 1 mittelgroße Kartoffel
- 6 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Sternanis
- 1 Löffelspitze Zimt
- Pfeffer, Salz
- Honig
- saure Sahne
- etwas Butter/Öl

So geht es:

- Zuerst die lästige Schnippelarbeit: Die Zwiebel schneidet ihr in dicke Viertelringe, den Apfel in grobe Würfel und die Kartoffeln in ganz kleine Würfel. Falls ihr euer Fleisch am Stück gekauft hat, wird auch das in schöne große Würfel geschnitten
- Erhitzt ein wenig Rapsöl oder Butter auf hoher Stufe in einer großen, hohen Pfanne oder einem Edelstahltopf. Wenn es zischelt, wenn ihr einen Tropfen Wasser hineingibt, ist es heiß genug: Dann kommt das Fleisch hinein und wird goldbraun angebraten!
- Wenn das Fleisch gebräunt ist, wird die Temperatur auf mittlere Stufe heruntergestellt und die Zwiebel darf mit in die Pfanne. Sobald sie glasig aussieht, kommen die Kartoffel und der Apfel hinzu.
- Nachdem alles fünf Minuten zusammen gebrutzelt hat, kommt die Flasche Apfelwein dazu. Nelken, Lorbeerblatt und Anis kommen in einen Teebeutel und werden mit hineingeworfen - so könnt ihr sie später einfach wieder herausfischen und müsst sie nicht suchen. Auch der Zimt kommt jetzt dazu.
- Jetzt ist Geduld gefragt: das Gulasch muss mindestens eineinhalb Stunden abgedeckt bei mittlerer Temperatur leicht vor sich hinköcheln. Nach etwa der Hälfte der Zeit fischt ihr den Teebeutel mit den Gewürzen heraus, damit sie das feine Aroma nicht erschlagen.
- Wenn die eineinhalb Stunden verstrichen sind, muss das noch etwas säuerliche Gulasch nur noch mit Pfeffer, Salz und Honig sowie ein paar Löffeln saurer Sahne abgeschmeckt werden! Außerdem könnt ihr es nach Geschmack mit ein wenig Mehl andicken.
- Dazu passen Nudeln oder ein schönes Bauernbrot vom regionalen Bäcker =)