



UNSER TIPP:

Dazu passen hervorragend geröstete Semmelknödel oder auch Bierspätzle und ein erfrischendes Münchner Bier.

MÜNCHNER BIER G.G.A.

Kartoffel-Sellerie-Gulasch mit Münchner Bier



ZUTATEN GULASCH:

1 EL Rapsöl
1 TL Kümmel
230 g Karotten, grob gewürfelt
150 g Sellerie, grob gewürfelt
100 g Petersilienwurzel, grob gewürfelt
2 Paprika, geschält und grob gewürfelt
1 TL Chili, gemahlen
1 Lorbeerblatt
1 Zehe Knoblauch, gerieben
2 EL Tomatenmark
1 EL Zucker
1 EL Paprika edelsüß
200 ml Münchner Bier g. g. A.

ZUTATEN SOSSE:

1 EL Butter
250 g Zwiebeln, fein gewürfelt
50 ml Tomaten püriert (Polpa)
1 l Gemüsebrühe
500 g Kartoffeln
(vorwiegend festkochend),
geschält und grob gewürfelt
Abrieb von 1 Zitrone
1 EL Kapern, gehackt
1 EL Senf mittelscharf

ZUBEREITUNG GULASCH:

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und den Kümmel darin etwas rösten. Anschließend das grob gewürfelte Gemüse hinzugeben. Chili, Lorbeerblatt und Knoblauch dazugeben und unter Pfannenrühren heiß mitbraten, bis das Gemüse leicht gebräunt ist. Tomatenmark, Zucker und Paprikapulver unter Pfannenrühren kurz mitrösten. Mit dem Bier ablöschen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und dabei den Bierfond auffangen.

ZUBEREITUNG SOSSE:

Die Zwiebeln in der erhitzten Butter in einem großen Topf anschwitzen. Die pürierten Tomaten und den Bierfond hinzugeben. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und die restlichen Zutaten hinzugeben. Für etwa 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Kartoffeln aus dem Topf nehmen und die Soße glatt pürieren, ggf. mit Stärke abbinden und abschmecken. Kartoffeln wieder in die fertige Soße geben und darin köcheln lassen, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck