Brätchügeli-Gulasch

Vielleicht die Bezeichnung "Gulasch" für dieses Eintopfgericht etwas weit hergeholt, aber immerhin bestimmen dabei die typischen Gulaschzutaten Peperoni, Peperoncino, Zwiebel und Paprika den Geschmack. Mit der rezeptierten Menge Peperoncino wird das Gulasch leicht pikant, aber nicht scharf. Mit den Brätchügeli, statt Rindfleisch, wird auch die Kochzeit verkürzt, und auch die Brätchügeli haben ihren Charme: Sie sind weich und etwas fluffig. Mitgekochte Kartoffeln machen aus dem Brätchügeli-Gulasch eine einfache und gute Hauptspeise.

Zutaten (2 Portionen)

220g	Kalbsbrät
4dl	Hühnerbouillon
50g	Zwiebel
100g	grüne Peperoni
140g	Kartoffel festkochend
140g	Rüebli
5-6cm	Peperoncino
2	Lorbeerblätter
1Tl	Pul biber (oder Paprika süss)
1Tl	Mehl
1dl	Weisswein
2El	Passata di Pomodoro
	Bratbutter
	Reibkäse nach Belieben

Zubereitung

Bouillon aufkochen. Spritzsack mit kaltem Wasser ausspülen, in Litermass stellen und das Brät einfüllen. Sobald die Bouillon leicht köchelt, Brät in die Bouillon pressen, dabei

mit einem Messer zu Stücken von ca. 1cm Länge schneiden. Brätchügeli in der leicht kochenden Bouillon 5 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben, etwas abtropfen lassen und zum Auskühlen auf einen Teller geben. Bouillon beiseite stellen.

Zwiebel grob hacken. Peperoni zu kurzen, ca. 5mm breiten Streifen schneiden. Rüebli längs vierteln und zu kleinen Klötzchen schneiden. Kartoffeln zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne entfernen. Schote zu feinen Streifchen schneiden.

Peperoni, Rüebli, Peperoncino und Zwiebel in Bratbutter 2-3 Minuten andünsten. Mit Mehl bestäuben und vermischen. Passata zugeben, nochmals kurz dünsten, Weisswein, Lorbeerblätter und Pul biber zugeben. Leicht köcheln lassen bis der Weisswein etwa auf die Hälfte einreduziert ist und Peperoni und Rübli fast gar sind (ca. 15 Minuten). Kartoffeln zugeben und Bouillon dazugiessen bis die Kartoffeln gerade so knapp von Flüssigkeit bedeckt sind. Ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis auch die Kartoffeln gar sind. Zum Schluss die Brätkügelchen zugeben und nochmals ca. 6-7 Minuten köcheln.

Brätchügeli-Gulasch in einem tiefen Teller anrichten und nach Belieben mit Reibkäse bestreuen.

Gemüsesauce