Rahmgulasch mit Rindfleisch (Hohrücken)

Das Gulasch mit kurzgebratenem Rindfleisch wird sehr zart. Mein Favorit dafür ist Fleisch vom Hohrücken, es ist schön durchzogen, das macht es schön saftig und geschmackvoll. Geeignet wäre auch Fleisch vom Nierstück oder vom Huftdeckel. Mehr Zeit für die Zubereitung braucht die Sauce, da die Zwiebeln sehr weich und schmelzig gekocht werden sollten. Es ist keine reine Rahmsauce, mit reichlich Bouillon gekocht wird sie auch nicht zu üppig. Dazu wird sie mit Paprika und wenig Tomatenmark gewürzt. Die Zugabe von wenig Kümmel und Noilly Prat, dem ganz trockenen französischen Wermut ist nicht geschmacksbestimmend, aber sie geben dem Gulasch einen runderen Geschmack. Die Cornichons als Garnitur ist nicht zufällig, ihre Säure kontrastiert sehr schön mit der Paprika-Rahmsauce, fast ein wenig wie beim Stroganoff.

Zutaten (pro Portion)

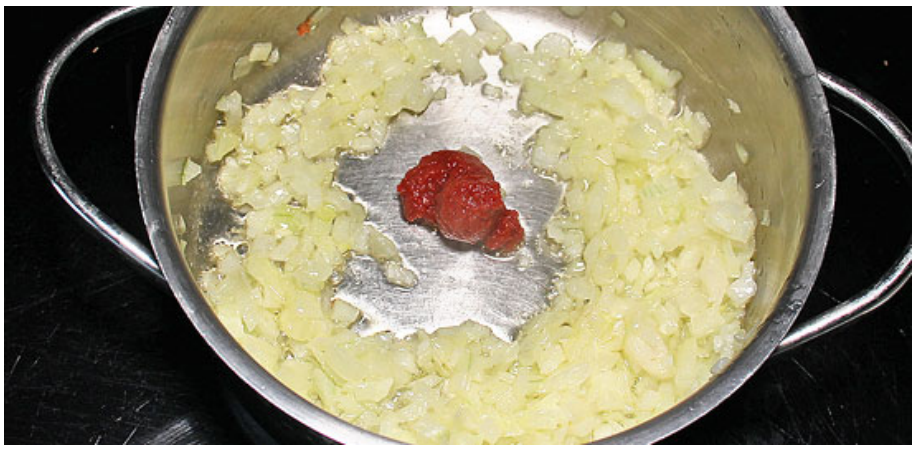
1	Hohrückensteak, ca. 200g
10g	Tafelbutter
40g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1/2Tl	Tomatenpüree
1/3Tl	Kümmel
1Tl	Pul biber (mildes Paprika)
1Tl	Mehl
4cl	Noilly Prat
1dl	milde Hühnerbouillon
50g	Sauerrahm
2	Cornichons
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken, in Butter andünsten bis die Zwiebel glasig ist. Tomatenpüree zugeben und kurz mitdünsten. Kümmel im Mörser grob zerstossen und zusammen mit dem Pul biber zu den Zwiebeln geben. Mit wenig Mehl bestäuben und vermischen. Noilly Prat zugiessen und aufkochen. Bouillon zugiessen und die Sauce ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Zwiebeln sehr weich sind.

Hohrückensteak zu 2-3cm grossen Würfeln schneiden. Salzen und pfeffern, mit 1/2Tl Mehl bestäuben und vermischen. Etwas ziehen lassen. Cornichons fächerförmig einschneiden.

Sauerrahm in die Sauce einrühren und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Hohrückenwürfel kurz und scharf anbraten. Sie sollten höchstens ca. 3-4 Minuten in der Pfanne liegen.

Sauce auf einem Teller zu einem Spiegel anrichten, die Fleischwürfel daraufgeben und mit den Cornichons garnieren.