



## Rindsgulasch mit Kümmel, Zwiebel und Bier

Kümmelfleisch ist in Sachsen, Franken und Niederbayern, aber auch in der Slowakei ein beliebtes Gericht. Es wird fast immer mit Schweinefleisch zubereitet. Es lässt sich natürlich auch mit Rindfleisch zubereiten und ist dann eben nicht mehr das typische Kümmelfleisch (Das zur gastropolitischen Korrektheit). Das mit reichlich Bindegewebe durchzogene Fleisch von der Rindshaxe ist die beste Wahl für ein lange geschmortes und gut gewürztes Gulasch, es wird schön weich, nicht trocken und hat viel Geschmack.

Der türkische Metzger in meiner Nähe bietet die ausgebeinte Rindhaxe als Beinflisch an, das sich gut für den Gulasch eignet. Schweizer Metzger bieten Rindshaxen meist in Scheiben geschnitten und mit Knochen an. Auch diese lassen sich zu Würfeln schneiden. Die Knochen werden natürlich im Gulasch mitgeschmort.

### Zutaten (2 Portionen)

300g	Rindsvoressen (Haxe)
140g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
2Tl	Kreuzkümmel
1Tl	Pul biber (mildes Paprika)
3/4Tl	brauner Zucker
1dl	helles Bier
1dl	Rindsbouillon
5cl	Vollrahm
	Salz und schwarzer Pfeffer
	Bratbutter

### Zubereitung

Rindsvoressen ringsum salzen, pfeffern und etwas ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Kreuzkümmel in einem trockenen Pfännchen erhitzen, bis ein kräftiger Duft aufsteigt, danach im Mörser grob zerstoßen. Eine Löffelspitze Kümmel für die Dekoration beiseite stellen.

Fleisch in Bratbutter leicht anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben, Kümmel, Pul biber und Zucker zugeben und 2-3 Minuten dünsten, dabei ein paar mal umrühren. Bier und Bouillon zugießen und aufkochen.

Fleisch in die Sauce geben und zugedeckt 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen und eine weitere 1/2 Stunde köcheln lassen, damit die Sauce etwas einkocht.

Rahm zugießen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Ev. mit Pfeffer abschmecken.

Rindsgulasch mit reichlich Sauce anrichten und mit wenig Pul biber und dem beiseite gestellten Kümmel bestreuen.







