



## Kasseler Rahmgulasch

Ich weiss nicht ob man in Kassel ein Gericht mit diesem Namen kennt. Ich nenne es einfach mal so, weil es aus geräuchertem Schweinshals zubereitet wird, wie auch der Kasseler-Braten. Rahmgulasch ist eine Wiener Spezialität, die aber mit Kalbfleisch zubereitet wird. Der geräucherte Schweinshals schmeckt einiges kräftiger als Kalbfleisch, so ist der Kasseler-Gulasch von deftigerem Geschmack. Und: Das Fleisch ist nach einer Stunde schonendem Garen im Topf so wunderbar zart und saftig, was (mir) bei geschmortem Kalbfleisch selten gelingt.

### Zutaten (2 Portionen)

400g geräucherter Schweinshals  
in Würfel geschnitten  
1 grosse Rüebli  
1 grosse Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
4 Lorbeerblätter  
1dl Weisswein  
3dl Hühnerbouillon  
2 Spritzer Zitronensaft  
1Tl Paprika, süss  
1dl Sauerrahm  
1El Maizena  
Pfeffer und ev. Salz zum abschmecken  
Bratbutter

### Zubereitung

Fleischwürfel portionenweise kurz und kräftig in Bratbutter allseitig anbraten und in einen Schmortopf geben.

Zwiebeln in grobe Streifen schneiden und andünsten, Rüeblen zu 5mm dicken Scheiben schneiden (dicke Rüeblen vorab halbieren oder vierteln) und mitdünsten. Knoblauch grob hacken und mitdünsten. Nach ca. 5 Minuten mit Weisswein ablöschen, Lorbeerblätter zugeben und etwas einkochen lassen. Zum Fleisch im Schmortopf geben.

Bouillon zum Fleisch giessen, bis dieses knapp bedeckt ist. Zitronensaft und Paprika zugeben und etwas pfeffern. Das Fleisch zugedeckt eine Stunde ganz leicht köcheln lassen.

Maizena mit etwas kaltem Wasser anrühren und ins Ragoût einrühren, nochmals 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce bindet. Zum Schluss den Sauerrahm unterrühren und ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.





