

Angus Beef Curry mit Äpfeln

Zum Einstieg

Nehmen Sie für dieses Gericht fettes Siedfleisch. „ Je fetter, desto besser “!

Bei diesem Gericht erleben Sie, welche wichtige Funktion das Fett als Aromaträger hat.

Rechnen Sie bei 80 Grad Temperatur im Topf mit 5 bis 6 Stunden Garzeit, bei höherer Temperatur natürlich weniger. Es ist sinnvoll, das Rindergulasch tagsüber zu garen, damit die Überwachung möglich ist!

Die Äpfel sollten nicht geschnitten, sondern an der Röstiraffel gerieben werden, weil so der Saft besser auslaufen kann.

Zutaten

600 g fettes Rindfleisch

200g Zwiebeln fein gehackt

400 g Äpfel

3 – 4 EL scharfes Currypulver

1 dl trockener Weisswein

1 dl Bouillon

1 Bouillonwürfel

100 g Joghurt

Zubereitung

Schneiden Sie das Fleisch in ca. 1 cm grosse Stücke

Geben Sie das Fleisch in einen Topf und braten Sie es ohne Fettzugabe an.

Zwiebel und Apfelraspel hinzufügen, Curry unterrühren. Weisswein, Bouillon und Bouillonwürfel begeben, alles gut verrühren.

Den Topf schliessen und das Fleisch bei niedriger Temperatur schmoren lassen.

Zuletzt den Joghurt gut unterrühren. Das Curry nicht mehr kochen lassen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Reis oder indisches Brot sind die idealen Begleiter. Die Schärfe dieses Gerichtes verschwindet schnell, da sie ja vom Curry stammt. Servieren Sie dazu einen kühlen Rosewein oder ein Bier.