



Rezept: 1.250 – „Leiwener Gulasch mit Riesling“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Zutaten für 4 Personen:

500 g Rindergulasch - 500 g Schweinegulasch - 2 EL Butterschmalz - 2 dicke Zwiebeln - 4 Knoblauchzehen - 1 Stange Lauch - 1 rote Paprika - 1 gelbe Paprika - 2 Tomaten - 350 ml Riesling, halbtrocken - 2 EL Butter - 2 EL Mehl - evtl. Fleischbrühe - Majoran – Kümmel - Paprikapulver, mild und scharf - Koriander, - Nelken - Thymian - Lorbeer – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in Butterschmalz im Bräter anbraten. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Lauch klein schneiden und mit dem Gulasch andünsten. Alles mit den Gewürzen abschmecken.

Etwa 100 ml Riesling dazu gießen und eineinhalb Stunden köcheln lassen. Auf genügend Flüssigkeit achten, vielleicht etwas Fleischbrühe nachgießen. Ist das Fleisch gar, kommen die kleingeschnittenen Tomaten und Paprika dazu. Das Gemüse sollte noch eine weitere halbe Stunde mit köcheln.

In einem kleinen Topf die Butter erhitzen, das Mehl hinzugeben und unter Rühren anrösten, bis sich das Mehl braun verfärbt. Die Mehlschwitze mit dem restlichen Riesling ablöschen und gut verrühren. Die Rieslingsoße zum Fleisch geben und unterrühren.

Das Moselgulasch zum Schluss noch mal kräftig mit Salz und den übrigen Kräutern nach Belieben würzen.

Beilagen: Dazu schmecken Kartoffelklöße und selbstgemachtes Apfelkompott.

Weinempfehlung: Für Feen und Elfen - 2015 – halbtrocken – ein Riesling der Mittelmosel - QbA

Doch das wichtigste Bild im Zusammenhang mit dem Weinstock ist wohl das „Ich bin Wort“ Jesu. Er sagt: „Ich bin der wahre Weinstock, und mein Vater ist der Weingärtner.