

Slowakisches Gulasch (Guláš)



Die Zutaten:

- * 1 kg Rindergulasch oder landestypisch Schweinegulasch
- * 2 große Zwiebeln
- * 1/2 Flasche Rotwein
- * 2 Zehen Knoblauch
- * 500 große Egerlinge
- * Salz
- * Pfeffer
- * Paprika edelsüß
- * Kümmel gemahlen

Zubereitung slowakisches Gulasch:

Das Fleisch mit Küchenrolle abtupfen und im Topf scharf anbraten und erst nach Verschluss der Fleischporen mit Salz und Pfeffer würzen. Den zerdrückten Knoblauch und die in fein geschnittenen Zwiebeln dazu geben. Mit einem gutem Schuss Rotwein ablöschen. Jetzt kommen die restlichen Gewürze (Paprika edelsüß und Kümmel) dazu. Das Ganze einreduzieren lassen und erneut mit Rotwein aufgießen. Das macht man 3mal. Das Gulasch erhält so eine schöne Farbe. Nach der letzten Reduktion gießt man mit Wasser auf und lässt das Gulasch ca. 2 Stunden köcheln. Danach sollte das Fleisch butterart sein und unser slowakisches Gulasch bekommt den letzten Schliff. Erneut, je nach eigenem Geschmack, mit den Gewürzen abschmecken. *Nachdem nicht alle Pilze im Gulasch mögen, kann man diese separat in einer Pfanne kurz scharf angebraten und nur mit Salz würzen.* Wer mag, kann einen Löffel Creme fraiche oder Schlagobers als „i-Tüpfelchen“ mit beifügen.

Die Kartoffelfladen (Lokše):

Zutaten:

- * 1 kg Kartoffeln
- * 2 Eier
- * 200 g glattes Mehl
- * 30 g Salz

Zubereitung:

Pellkartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, salzen, 2 Eier, glattes Mehl hinzufügen, durchmischen. Zu Teig verarbeiten, daraus eine Rolle formen, in Stücke schneiden und mit einer Walze ca. 2 mm dicke Fladen so groß ausrollen, wie die Pfanne ist, in der sie gebraten werden. In einer trockenen Pfanne (z.B. für Palatschinken/Eierkuchen) backen. Jede Flade nach dem Backen mit einem Küchentuch abwischen, um das verbliebene Mehl zu entfernen. Auf einen Teller geben und mit Butter bestreichen. Einen bunten Blattsalat kann man dazu reichen. Passendes Bier Zlaty Bazant.

