

Chashushuli – georgischer Rindfleischeintopf

Lecker

HMAGAZIN



ZUBEREITUNG

Das Fleisch in etwa 4 cm große Würfel schneiden und mit Piment, Kümmel und Koriandersaat sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Zwiebeln abziehen und vierteln. Paprikastiele und -kerne entfernen und die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauchzehen ebenfalls abziehen und in Scheiben schneiden. Den Stiel der Pfefferschoten abtrennen, die Schoten halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden.

In einem Bräter 2 EL Butterschmalz hoch erhitzen und darin ein Drittel der Fleischwürfel rundherum goldbraun anbraten. Die Würfel aus dem Bräter nehmen und das restliche Fleisch genauso anbraten. Danach wieder 2 EL Butterschmalz in den Bräter geben, erhitzen und darin Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Pfefferschoten 6 Minuten lang bei gelegentlichem Umrühren anrösten. Danach das Fleisch wieder in den Bräter geben und mit geschlossenem Deckel 30 Minuten bei mittlerer Temperatur schmoren lassen. Ab und zu umrühren.

Nach einer halben Stunde Zucker, Tomatenmark und das Wassers einrühren, kurz aufkochen lassen und die stückigen Tomaten unterheben. Nun das Fleisch etwa 1,5 bis 2 Stunden bei geschlossenem Deckel und niedriger Temperatur schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist. Zwischendurch immer wieder etwas Wasser nachgießen, sollte es zu trocken werden und alles gut umrühren.

Gegen Ende der Garzeit Koriander und Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren 2/3 davon unter das Fleisch mengen. Dabei den Eintopf mit Chiliflocken, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren Chashushuli in tiefe Teller füllen und mit restlichen Kräutern garnieren. Dazu passt (georgisches Mais) Brot.

ZUTATEN

- 1600 g Rindfleisch für Gulasch
- 600 g Zwiebeln
- 2 gelbe Paprika
- 2 grüne Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Cayennepfefferschoten
- 800 g stückige Tomaten aus der Dose
- 400 ml Wasser
- 4 EL Tomatenmark
- 1 EL Zucker
- 8 EL Butterschmalz
- 1 EL Piment, gemahlen
- 1 EL Kümmel, gemahlen
- 2 TL Koriandersaat, gemahlen
- 1 TL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer Chiliflocken
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund glatte Petersilie

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel, Bräterv