

Weihnachtlicher Straußengulasch

Zutaten für 4 Personen:

1 kg	<i>Straußengulasch</i>
200g	<i>frische Cranberries</i>
5	<i>Äpfel</i>
200g	<i>Zucker</i>
etwas	<i>Zitronensaft</i>
1 EL	<i>Zimt</i>
	<i>Salz, Pfeffer, Paprika</i>
1 EL	<i>Öl</i>
1 EL	<i>Tomatenmark</i>
1 Becher	<i>Crème Fraîche</i>
1 EL	<i>körniger Senf</i>

Anleitung:

Die Cranberries werden gewaschen, die Äpfel geschält und das Gehäuse entfernt. Die Äpfel werden in Spalten geschnitten. In einem Topf werden der Zucker, der Zitronensaft mit dem Zimt gemischt. Die Äpfel und Cranberries werden dazugegeben und unter ständigem Rühren zu einem Mus gekocht. Inzwischen wird der Gulasch in etwas Öl scharf angebraten. Dann wird das Fleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürzt. Jetzt wird der Senf und das Mus unter das Fleisch gehoben und mit Crème Fraîche verrührt. Abschließend das Tomatenmark dazugeben. Sollte der Gulasch noch nicht die perfekte Konsistenz haben, dann wird das Gericht mit einem Schuß Rotwein vollendet. Als Beilage empfehlen wir Nudeln.

Guten Appetit!