

|„Stadt, Land, Lecker“ vom 8. September 2018| Rezept von Janett Platino



Kalbspörkölt Gödöllo mit einem Strudel aus drei verschiedenen Polentas

„Pörkölt“ ist ungarisch und heißt wörtlich übersetzt „Angeröstetes“. Bei uns würde man das Gericht als Gulasch bezeichnen. Janett Platino hat ein Originalrezept ausgegraben, das noch sehr traditionell österreich-ungarisch hergestellt wird, aus der Zeit, als der Kaiser noch Franz-Josef hieß und Gulasch noch Pörkölt.

Zutaten für 4 Personen:

Zutaten für Kalbspörkölt:

800 g	Kalbsschulter
450 g	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
2 EL	Öl, zum Anbraten
1 EL	Tomatenmark
120 ml	Rotwein
1 l	Fleischbrühe
60 g	Südtiroler Bauchspeck
3	kleine Peperoni / Paprikaschoten (gelb, rot und grün)
1 EL	Olivenöl
1 EL	Paprika
	Salz und Pfeffer
	Chili
2 EL	saure Sahne
	Etwas Majoran und Kümmel

Zubereitung:

1. Die Kalbsschulter in Würfel schneiden. In einem großen Topf Öl erhitzen und die Würfel darin sorgfältig von allen Seiten anrösten. Dann wieder herausnehmen und zur Seite stellen.
2. Die gewürfelten Zwiebeln im selben Topf anrösten. Zum Schluss den fein geschnittenen Knoblauch hinzufügen.
3. Das Fleisch wieder dazu geben. Salzen und pfeffern.

4. Das Tomatenmark sowie eine nicht zu geringe Menge edelsüßes Paprikapulver beifügen und beides etwas anrösten.
5. Mit etwas Rotwein ablöschen und weiter erhitzen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Diese Prozedur mehrfach wiederholen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Dann mit der Fleischbrühe aufgießen und bei kleiner Flamme langsam schmoren lassen (circa eine bis anderthalb Stunden).
6. Gegen Ende der Garzeit etwas zerstoßenen Kümmel hinzufügen.
7. In der Zwischenzeit den Bauchspeck kleinschneiden und in der Pfanne mit ganz wenig Öl knusprig anbraten. Er wird dem Pörkölt erst beim Servieren zugegeben.
8. Wenn das Fleisch weich geschmort ist, herausnehmen und warm stellen. Die Sauce im Topf belassen und pürieren.
9. Die saure Sahne zur Sauce hinzufügen und etwas einkochen lassen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Den Speck, den gehackten Majoran und das Fleisch zur Sauce hinzufügen.
10. Kurz angebratene Streifen von Gemüsepaprika dazu servieren.

Zutaten für Polenta-Strudel:

300 g	gelbe Polenta (Hartweizengries)
150 g	weiße Polenta (Weichweizengries)
150 g	schwarze Polenta (Buchweizengries)
	Salz und Chili

Zubereitung:

1. Drei größere Töpfe mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen, zweimal mit 0,7 Liter, einmal mit 1,3 Liter. Das Wasser jeweils gut salzen und etwas Chili hinzugeben.
2. Die gelbe Polenta nach und nach mit einem Schneebesen in die 1,3 Liter kochendes Wasser einrühren und einige Minuten durchkochen. Dabei ständig rühren.
3. Den Vorgang mit den beiden anderen Grießen wiederholen, so dass man am Ende drei fertige Polentas zur Weiterverarbeitung hat.
4. Ein Geschirrtuch ausbreiten und mit Klarsichtfolie bedecken. Nun die erste Schicht, die gelbe Polenta, verstreichen. Darauf die schwarze Polenta, zuletzt die Weiße.
5. Nun wird die Polenta vorsichtig wie ein Strudel eingerollt. Dabei das Geschirrtuch und die Plastikfolie nutzen.
6. So entsteht in der Plastikfolie eine Art Wurst. Diese muss erstmal im Kühlschrank vollständig erkalten, damit man sie später in Scheiben schneiden kann.
7. Diese Scheiben können dann entweder in einer beschichteten Pfanne kurz angebraten oder im Ofen bzw. Dampfgarer wieder auf Verzehrtemperatur erwärmt werden.



Bonusrezept: Williamsbirnen-Strudel

Zutaten für den Teig:

250 g	Mehl
1	Ei
	Salz
Ca. 100 ml	lauwarmes Wasser
	etwas Öl
	zerlassene Butter, zum Bestreichen

Zubereitung des Teigs:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und glatt kneten. Den Teig zugedeckt, am besten in Klarsichtfolie, circa eine Stunde ruhen lassen.

Zutaten für die Füllung:

5	mittelgroße Williamsbirnen
	Saft einer halben Zitrone
1 Msp.	Zitronenschale, gerieben
20 g	Sultaninen, in Rum (oder Milch) eingelegt
1 Msp.	Zimt
40 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
20 g	Mandelstifte

Zubereitung der Füllung:

1. Die Birnen schälen, Stumpf entfernen, vierteln und diese Viertel dann in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft marinieren. Die restlichen Zutaten – bis auf die Mandeln – darunter mischen.
2. Auf einem bemehlten Tuch den Teig sehr dünn austreiben und mit dem Handrücken ausziehen. Das überschüssige Mehl mit einem Pinsel entfernen.
3. Mit zerlassener Butter die obere Hälfte des Teiges bestreichen und auf die untere Teighälfte die Füllung geben. Die Mandelsplitter darüber streuen.

4. Nun wird der Strudel mit Hilfe des Tuches sachte aufgerollt und auf ein mit Backpapier belegtes Blech gegeben. Die beiden Enden umklappen und somit verschließen. Der Verschluss des Strudels sollte sich auf der Unterseite befinden.
5. Mit zerlassener Butter bestreichen und bei 180 Grad circa 45 Minuten backen.
6. Mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce, Eis oder Schlagsahne servieren.