

Pfeffenbacher Rahmgulasch mit Spargeln

Für 4 Personen

Zutaten

600 g Schweinsvoressen (Laffe, Schulter) vom Weideschwein, Familie Schönbacher, Rickenbach

1 TL Senf

0.5 TL Paprika mild

0.5 TL Salz

1 EL Mehl

1-2 Stk. Frühlingszwiebeln

50 ml Weisswein (1/2 dl)

350 ml Bouillon

200 ml Vollrahm

300 g Spargeln grün

1 Zweig Thymian

2 TL Maizena (Maisstärke)

wenig Zitronenabrieb

Zubereitung

Fleisch in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden und mit dem Senf, Salz, und dem Paprika vermengen. Mehl darüber stäuben und nochmals mischen.

Das untere Drittel der Frühlingszwiebel fein hacken, das restliche Grün in feine Streifen schneiden und zur Seite stellen. Dies wird erst zum Ende benötigt.

Bratpfanne heiss werden lassen und Bratbutter begeben. Fleisch anbraten, es darf ruhig Farbe annehmen.

Die gehackten Frühlingszwiebeln begeben, kurz mitdünsten und mit Wein ablöschen. Kurz einreduzieren lassen und dann die Bouillon zugeben. Mit geschlossenem Deckel und reduzierter Hitze (kleine Hitze, es sollte nur noch leicht köcheln) ca. 70-90 Minuten weich schmoren. Das Fleisch sollte schön weich gegart sein, ansonsten Kochzeit noch ein wenig verlängern.

Die Spargelenden abschneiden und den Spargel bis 3/4 Höhe schälen. In die gewünschte Grösse schneiden.

Rahm, Spargelstücke etwas Abrieb der Zitronenschale und den Zweig Thymian begeben. Für ca. 5 Minuten leicht kochen lassen, bis die Spargeln die gewünschte Konsistenz haben. Das Maizena mit 2 EL Wasser anrühren, zur Sauce geben und nochmals aufwallen lassen. Abschmecken, mit den zur Seite gelegten Frühlingszwiebelringen bestreuen und servieren.

Notizen

Das Gulasch kann gut schon am Tag zuvor zubereitet werden. Die Spargeln dann jedoch erst am Tag des Servierens begeben, so haben sie dann genau die gewünschte Konsistenz.