



Deftiges Gulasch mit karamellisierten Schalotten Apfel-Saltimbocca



60 Min.



leicht



4 Personen



ohne Nüsse

Schritt 1

Den Schopf in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Öl in einem Topf bei hoher Hitze 5 Minuten kräftig braten.

Schritt 2

Hitze auf mittlere Stufe reduzieren. Zwiebeln, Speck, Paprikapulver, Majoran, Tomatenmark und Mehl zugeben und 5 Minuten mitbraten. Suppe und Apfelsaft angießen. Unter Rühren einmal aufkochen und abgedeckt auf kleiner Stufe 40 bis 50 Minuten weichkochen.

Schritt 3

Schalotten schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Rotwein zugeben und 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Schritt 4

Apfel schälen, entkernen und in 12 Spalten schneiden. Apfelspalten mit je einem Salbeiblatt belegen und mit einer Speckscheibe umwickeln. Äpfel in einer Pfanne mit Butter auf mittlerer Stufe 5 Minuten braten.

Schritt 5

Das Gulasch in Teller geben und mit einigen Schalotten und Apfel-Saltimboccas belegen.

Zutaten

Für das Gulasch:

- ♥ 1 kg Schweinsschopf
- ♥ 2 Stück Zwiebeln
- ♥ 2 Esslöffel Pflanzenöl
- ♥ 80 g Speckwürfel
- ♥ 1 Esslöffel edelsüßes Paprikapulver
- ♥ 1 Esslöffel gerebelter Majoran
- ♥ 2 Esslöffel Tomatenmark
- ♥ 1 Esslöffel glattes Weizenmehl
- ♥ 500 ml Rindsuppe
- ♥ 200 ml Apfelsaft

Für die Schalotten:

- ♥ 10 Stück Schalotten (ca.)
- ♥ 60 g Zucker
- ♥ 100 ml Rotwein (ca.)

Für die Saltimboccas:

- ♥ 1 Stück Apfel (z.B. Gala oder Jonagold)
- ♥ 12 Blatt Salbei

 12 Scheibe Bauchspeck

 1 Esslöffel Butter

Außerdem:

 Salz

 Pfeffer aus der Mühle



ADEG Kochtipp

Restliche Schalotten in ein Schraubglas geben und im Kühlschrank lagern. Passen sehr gut zu einer Käseplatte, zur Jause oder zu Wildgerichten!