

Käsegulasch

Deftiger geht's nicht: würziges Käsegulasch, das pikant gewürzt im Ofen überbacken wird. Das Gulasch ist schnell und einfach zubereitet und eignet sich auch hervorragend als Silvestergericht.



Portionen: 6
Vorbereitung: 30 min
Zubereitung: 2 h 15 min
Zeit gesamt: 2 h 45 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für das Käsegulasch:

- 500 g Zwiebeln
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Je 1 rote, grüne und gelbe Paprika
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 ½ kg Rindergulasch
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Paprika edelsüß
- 1 EL Paprika rosenscharf
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Lorbeerblätter

- 400 ml Rinderfond
- 1 kleine Dose Tomatenmark (70 g)
- 400 g junger Gouda
- 100 g Parmesan
- 300 g Crème fraîche

Außerdem:

- Baguette zum Servieren

Besondere Utensilien:

- Küchenreibe

Zubereitung:

- **Für das Käsegulasch** die Zwiebeln schälen und grob würfeln.
- Die Frühlingszwiebeln putzen und das Weiß und Grün getrennt in feine Ringe schneiden.
- Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
- Die Paprika waschen, die Stiele entfernen und Rippen und Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in Würfel von etwa einem Zentimeter Kantenlänge schneiden.
- In einem Bräter oder einer tiefen Pfanne einen Esslöffel Sonnenblumenöl erhitzen und ein Drittel des Gulaschfleischs darin von allen Seiten scharf anbraten.
- Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseite stellen.
- Einen weiteren Esslöffel Öl erhitzen und ein weiteres Drittel des Fleischs darin von allen Seiten scharf anbraten.
- Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseite stellen.
- Einen weiteren Esslöffel Öl erhitzen und das letzte Drittel des Fleischs darin von allen Seiten scharf anbraten.
- Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseite stellen.
- Den letzten Esslöffel Öl erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb anbraten.
- Knoblauch und das Weiß der Frühlingszwiebeln hinzufügen und eine Minute mit anbraten.
- Paprika hinzufügen und unter Rühren ein bis zwei Minuten ebenfalls anbraten.
- Das Fleisch wieder hinzufügen und mit beiden Paprikasorten, Majoran, Thymian, Kreuzkümmel und Lorbeer würzen.
- Rinderfond und die gleiche Menge Wasser angießen, aufkochen und bei aufgelegtem Deckel und niedriger Hitze zwei Stunden schmoren lassen. Dabei gegebenenfalls etwas mehr Wasser hinzufügen.
- Das Tomatenmark in die Soße rühren und nochmals aufkochen. Gulasch nochmals abschmecken und nach Möglichkeit die Lorbeerblätter entfernen.
- Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
- Das Gulasch in eine Auflaufform umfüllen.
- Den Gouda sowie den Parmesan fein reiben.

- Die Hälfte des Goudas, den Parmesan sowie die Crème fraîche zu einer glatten Creme verrühren und auf dem Gulasch verteilen.
- Mit dem restlichen Gouda bestreuen und im vorgeheizten Backofen überbacken, bis der Käse appetitlich goldbraun ist, etwa 12 Minuten.
- Käsegulasch aus dem Ofen nehmen und aus der Form mit reichlich frischem Baguette servieren. Gulasch mit dem Grün der Frühlingszwiebel bestreuen – **Mahlzeit!**