



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Arabische Nacht (Herkunftsland ist ungewiss) Über die Herkunft streiten sich Serbien, Kroatien & Slowakei!

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Gulasch vom Rind
- 1 kg Rindermett, fertig gewürzt
(gibt es bei eurem Metzger)
- 2 Esslöffel Butterschmalz
- 5 Zwiebeln
- 2 Dosen Pfirsiche
(eine davon ohne Saft)
- 1 Flasche Curryketchup
- 1-2 TL Sambal Oelek
(je nach gewünschter Schärfe)
- etwas Salz & Pfeffer zum Abschließenden abschmecken.



Vor- & Zubereitung:

Für die gesamtmenge einen geeignet großen Bräter oder Topf auf den Herd stellen, den Butterschmalz hinein geben und erhitzen. Dann das Gulaschfleisch, die Zwiebeln in den Bräter/Topf geben und kräftig anbraten aber nicht anbrennen lassen.. Zwischenzeitlich das fertige Mett vom Rind zu kleinen Bällchen formen und in einer separaten Pfanne anbraten. Anschließend die Fleischbällchen zum Gulasch obendrauf geben, aber nicht wiederum **nicht** umrühren.

Nun die Pfirsiche vierteln, Sambal Oelek mit dem Pfirsichsaft verrühren und alles auf das Fleisch schichten.

Das Curryketchup darüber verteilen, den Bräter/Topf mit einem Deckel abdecken und alles ohne „**Umrühren**“ für 2,5 Stunden in den, auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben.

Erst ganz zum Schluss, wenn der Bräter/Topf aus dem Ofen kommt, kurz umrühren, nochmals abschmecken und heiß servieren!

Als Beilagen schmecken Kartoffel, Nudel oder auch Reis.

