



Rindergulasch mit Süßkartoffel und Gurkensalat à la Thomas Kellermann

Zutaten (für circa 4-5 Personen)

1,5 kg Rinderschulter, grob gewürfelt (ca 3-4 cm große Würfel)
 250 g rote Zwiebel, geschält fein gewürfelt
 5 stk Knoblauchzehen , angedrückt
 1 Rote Chili, halbiert, entkernt
 Rapsöl
 20 g Tomatenmark
 50 g Butter
 1 El Paprikapulver Edelsüß
 Salz
 2 El Dunkler Balsamico Essig
 1 El Honig
 500 g Dosentomaten
 1 l Wasser + 0,5 l Wasser
 Weißer Pfeffer aus der Mühle
 600 g Süßkartoffel, geschält und grob gewürfelt
 2 Stk. rote Paprika, geschält, entkernt und fein gewürfelt
 1 rote Paprika, geschält und fein gemixt
 Abrieb von 1 Zitrone

Das Rapsöl in einem breiten Topf erhitzen und das Fleisch anbraten. Die Zwiebeln, Chili und den Knoblauch dazu und leicht bräunen. Das Paprikapulver und Tomatenmark dazu geben und leicht anrösten. Etwas Butter dazu, aufschäumen lassen. Den Honig dazu geben, mit Balsamicoessig ablöschen und sofort mit den Dosentomaten aufgießen, kurz einreduzieren lassen und mit 1 l Wasser auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 Stunden köcheln lassen. Die Süßkartoffel und die Paprikawürfel hinzufügen, mit 0,5 l Wasser weiter aufgießen und ca. 1 Stunde fertig köcheln lassen. Zum Schluss das Paprikapüree unterheben und mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Sauerrahm Dip

400 g Sauerrahm
Saft von ½ - 1 Zitrone
Ca. 1 Bund frischer feingehackter Koriander
Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle

Alles miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Extra zum Gulasch dazugeben.

Gurkensalat

3 kleine Bauerngurken mit Schale in dünne Scheiben geschnitten
Etwas Salz
Etwas Puderzucker
Weißer Pfeffer aus der Mühle

Die Gurkenscheiben würzen und ziehen lassen. Den Fond abschütten und auffangen. Aus diesem Gurkenwasser die Marinade erstellen:

50 g Rapsöl
2 El Dill fein geschnitten
4 El Essigurkenwasser
Etwas mittelscharfer Senf

Dazu: in Olivenöl geröstetes Holzofenbrot. Lassen Sie es sich schmecken!

Über Relais & Châteaux Park-Hotel Egerner Höfe

Eingerahmt vom malerischen Bergpanorama und der idyllischen Natur rund um den Tegernsee treffen im Relais & Châteaux Park-Hotel Egerner Höfe in Rottach-Egern seit über 25 Jahren traditionelle Werte auf modernen Zeitgeist. Die insgesamt 98 Zimmer und Suiten, die sich auf das Haupthaus, die beiden Höfe „Valentina“ und „Catherina“ sowie die beiden Almen verteilen, überzeugen durch natürliche Materialien, edle Schnitzarbeiten, hochwertige Stoffe und elegantes Alpen-Flair. Kulinarisch verwöhnt hier Sternekoch Thomas Kellermann im Gourmetrestaurant Dichterstub'n die Reisenden mit saisonalen und regionalen Zutaten, die der Oberbayer perfekt in Szene setzt. Weitere Informationen unter www.egerner-hoefe.de.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen bei Relais & Châteaux Park-Hotel Egerner Höfe. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Relais & Châteaux Park-Hotel Egerner Höfe verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Adresse

Relais & Châteaux Park-Hotel Egerner Höfe
Susanne Gräfin von Moltke
Aribostraße 19-26
D – 83700 Rottach-Egern
Tel. +49 (0) 8022 / 666 - 0
Fax: +49 (0) 8022 / 666 - 200
Email: info@egerner-hoefe.de
www.egerner-hoefe.de

Presse- und Fotoanfragen

segara Kommunikation® GmbH
Nicole Thiel & Katrin Günzel
Harmatinger Straße 2
D - 81377 München
Tel. +49 (0) 89 552 797 60
Fax: +49 (0) 89 552 797 620
Email: nt@segara.de & kg@segara.de
www.segara.de