

Gruselparty: Rahmgulasch und Fruchtgummis

Rahmgulasch im Brotlaib:

Zutaten:

- 1 kg Rindfleisch
- 3 Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Schlagobers
- 250 ml Gemüsesuppe
- 5 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer
- Brotlaibe (als Suppenteller)
- Knoblauch, Olivenöl

Zubereitung:

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Tipp: Das Fett am Fleisch muss nicht weggeschnitten werden. Es verleiht dem Gulasch einen besonders guten Geschmack.

Zwiebeln und Paprika zerkleinern und in einem großen Topf anschwitzen, bis sie komplett verkocht sind. Nun Tomatenmark und Paprikapulver dazu geben und das Fleisch darin schmoren lassen.

Die Suppe zugießen und Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer für den feinen Geschmack hinzufügen. Das Fleisch ca. 1 1/2 Stunden weich dünsten. Danach das Fleisch mit einem Siebschöpfer herausnehmen und den Gulaschsaft cremig pürieren. Zum Verfeinern folgt das Schlagobers. Das Fleisch wieder zurück in den Topf geben und alles gut durchrühren.

Weiter geht's: Kleine Brotlaibe aushöhlen und das Brotinnere in Olivenöl mit Knoblauch in einer Pfanne knusprig anbraten. Fertig gekochtes Gulasch in die Brote füllen und die knusprigen Brotstückchen zum Naschen dazu anrichten.

Fruchtgummis:

Zutaten:

- 3 g Agar Agar Pulver
- 25 g Zucker
- Etwas Zitronensaft
- 3 g Apfelpektin (Pulver)
- 130 ml Fruchtsaft (je nach Farbe)



Zubereitung:

Fruchtsaft, Zucker und Zitronensaft aufkochen.

Wenn die Zutaten köcheln, Agar Agar und Apfelpektin dazu geben.

Den Topf vom Herd nehmen und die flüssige Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form gießen.

Im Kühlschrank 20 Minuten kaltstellen.

Sobald die Masse ausgekühlt ist, Form umstülpen, Folie entfernen und vorsichtig mit einem Messer dünne Scheiben herunterschneiden. Diese nochmals der Länge nach zu „Schlangen“ zuschneiden.