



So schmeckt Brandenburg: Ein Rezept von Olaf Kosert

Müncheberger Rote-Beete-Gulasch

Zutaten für 4 Personen

800 g Rote Beete
300 g Karotten
150 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
30 g Butterschmalz
1 gehäufter EL Mehl
600 ml Brühe
250 ml roter Traubensaft
2 EL Apfelessig
3 Wacholderbeeren
1 - 2 Lorbeerblätter
einige Zweige Thymian



Zubereitung

- Die Rote Beete, Karotten und Schalotten schälen und grob in mundgerechte Stücke schneiden.
- Im Butterschmalz erst Zwiebeln und Rote Beete anschwitzen, nach etwa 3 min Karotten dazugeben. Etwa vier weitere Minuten anbraten. Salzen und pfeffern.
- Mit Mehl bestäuben und ca. zwei Minuten weiterbraten.
- Mit Brühe und Traubensaft ablöschen, gut umrühren, damit sich das Mehl auflöst.
- Feingehackten Knoblauch, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben.
- Bei geschlossenem Deckel ca. 20 - 30 min köcheln lassen, bis Gemüse gar ist.
- Mit Apfelessig abschmecken.
- Dazu passt Kartoffelpüree.