



HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Rezept-Tipp



Gulasch mit Vogelbeerpunsch

Unsere Heimatgenuss-Partner Hand in Hand mit der Vogelbeere:

Im Erzgebirge genießt der "Vogelbeerbaum" einen ganz besonderen Status. Die hier beheimatete fruchtige Eberesche wird auch als Vogelbeere bezeichnet. Die Firma Lautergold aus Lauter kreiert daraus Vogelbeerschnäpse, Vogelbeergeist oder den beliebten Vogelbeerpunsch.

Mit dem Gasthaus Sauberg-Klause in Ehrenfriedersdorf haben sich zwei perfekte Partner für die Verarbeitung von Vogelbeerprodukten gefunden.

Zutaten (für 4 Personen):

- 5 TL Öl, Salz und Pfeffer
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kg gemischtes Gulasch
- 2 rote Paprikaschoten
- 750 ml Vogelbeerpunsch

Zubereitung

Die Zwiebel glasig andünsten, das Fleisch salzen, pfeffern und mit anbraten. Danach den Vogelbeerpunsch, Knoblauch und die gewürfelten Paprikaschoten hinzugeben.

Ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Für einen noch intensiveren Vogelbeer-Geschmack, das Fleisch vorher 2 Stunden im Punsch einlegen.