

## BEEF STEW

### AN GRÜNKOHL UND CREMIGER KARTOFFEL

METRO



#### Zutaten: (für 10 Personen)

##### Beef Stew:

- 1200 g Rindergulasch
- 400 g Zwiebeln, geschnitten
- 400 g Möhren, geschnitten
- 400 g Sellerie, geschnitten
- 40 g Aro Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 1300 ml Knorr Bratenjus pastös, zubereitet
- N. B. Phase Professional Butter Flavour
- N. G. Salz, Pfeffer

##### Grünkohlschaum:

- 300 g Grünkohl, blanchiert
- 100 ml Olivenöl
- 500 ml Lukull Sauce Hollandaise

##### Grünkohlgemüse:

- 1000 g Grünkohl, blanchiert
- 300 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 150 g Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten), fein gewürfelt
- 12 g Knorr Gemüse-Kraftbouillon
- N. B. Phase Professional Butter Flavour

##### Cremige Kartoffel:

- 250 g Pfanni Kartoffel-Püree Fix-Fertig
- 1300 ml Wasser
- 80 g Phase Professional Gold
- N. G. Muskatnuss

#### Zubereitung:

##### Beef Stew:

Gulasch mit Butter Flavour in einem Bräter anbraten, dann herausnehmen. Zwiebeln, Möhren und Sellerie im selben Bräter anbraten und tomatisieren. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Fleisch wieder zugeben und mit der Bratenjus aufgießen. Bei geringer Hitze in ca. 90 Minuten fertig schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

##### Grünkohlschaum:

Grünkohl mit dem Öl hochtourig pürieren. Hollandaise erwärmen und zum Grünkohl geben. Passieren, in eine ISI-Flasche füllen und begasen.

##### Grünkohlgemüse:

Grünkohl mit den Zwiebeln und den Gemüsewürfeln kurz in Butter Flavour anschwitzen. Mit der Kraftbouillon abschmecken.

##### Cremige Kartoffel:

Wasser mit Phase Professional Gold zum Kochen bringen, Temperatur wegnehmen und Kartoffelflocken zugeben. Mit Muskatnuss verfeinern.