

Il gulasch di manzo all'aroma di cumino, la ricetta di Tim Mälzer



Questa versione del gulasch di manzo, caratterizzata dal profumo del cumino tostato e schiacciato nel mortaio, è l'interpretazione datane dal cuoco Tim Mälzer e riportata nella sua raccolta di ricette, *Heimat*, di recente pubblicazione.

È stata presentata così bene che non ho potuto fare a meno di replicarla nella mia cucina: è buonissima!

Gli ingredienti sono pochi e la preparazione decisamente semplice; l'unica cosa da non dimenticare è che la cottura in pentola richiede un paio d'ore. Quindi bisogna mettersi in cucina abbastanza presto.

Ma come tutte queste preparazioni anche questa è ancora migliore il giorno dopo: la si può quindi preparare prima e terminare di aromatizzarla dopo averla riportata a temperatura.

Ho apportato una piccola modifica, quella che applico in genere a gulasch e spezzatini: invece di cuocere la carne nel pentolone di ghisa destinato alla cottura finale per poi toglierla e raggiungerla dopo aver rosolato il resto degli ingredienti, ho preferito rosolarla in padella e passarla poi nel pentolone di ghisa già sul fuoco al minimo e proseguire la prima fase degli altri ingredienti in padella e aggiungerli poi alla carne.

Il risultato è pressoché identico e la cottura ne risulta facilitata.

Ora basta preparare gli ingredienti sul banco della cucina e cominciare a lavorare!

Ingredienti:

spezzatino di spalla di manzo	g	1'000
cipolle gialle	g	500
aglio	spicchi	2
burro chiarificato	CT	2
alloro	foglie	2
paprika dolce	CT	2
concentrato di pomodoro	CT	3
vino rosso (v. <u>nota</u>)	cc	350
sale e pepe		QB
acqua	cc	200
e, per il tocco finale...		
semi di <u>cumino dei prati</u> (kümmel!)	CT	½
scorza di limone bio	pz	½

Le dosi date sono per cinque porzioni ma solo nel caso lo si serva alla tedesca, come piatto unico.

Se preceduto da altre portate questo piatto basta per almeno sei persone di appetito robusto!

Preparazione:

Preparare tutti gli ingredienti a portata di mano e cominciare a tagliare lo spezzatino di manzo a tocchetti più o meno cubici di due/tre centimetri.

Tenerlo da parte.

Tagliare a cipolla a dadoloni e l'aglio a fettine sottilissime (*con lo spessore minimo della mandolina viene a meraviglia*).

Tenere da parte

In una padella capace scaldare bene il burro e far rosolare a fuoco vivace su tutti i lati il manzo.

Quindi trasferirlo nel pentolone di ghisa già sul fuoco, al minimo, con l'eventuale aggiunta di un'idea di burro.

Dorare, nella stessa padella in cui si è rosolato il manzo, la cipolla e le fettine d'aglio.

Appena le cipolle son ben colorate, aggiungere le foglie d'alloro, la paprika dolce e il concentrato di pomodoro.

Cuocere ancora per cinque minuti.

Versare il vino rosso, mescolare e portare a ebollizione.

Quindi versare il tutto sulla carne, aggiustare di sale e pepe e mescolare.

Versare nella padella 200 cc d'acqua e farla andare un minuto sul fuoco per raccogliere tutto il resto del sugo di cottura.

Versare nella pentola, portare a ebollizione, coprire e proseguire la cottura, a fuoco medio basso, per due ore.

Per tutta la cottura il gulasch dovrà appena sobbollire.

Quando il gulasch è quasi pronto, versare i semi di cumino in un padellino, senza aggiungere grassi e farli tostare fin a far sprigionare in pieno l'aroma della spezia e i semini inizieranno a saltare nel padellino.

Passarli in un mortaio e tritarli grossolanamente col pestello.

Aggiungerli insieme alla scorza grattugiata di mezzo limone al gulasch e proseguire la cottura per pochi minuti per permettere agli ultimi aromi di amalgamarsi col resto della preparazione.

Questo passaggio è particolarmente importante perché è quello che dona a questo piatto la sua nota caratteristica.

Il gulasch è pronto per essere portato in tavola.

Qui nelle foto è stato semplicemente accompagnato da della pasta casereccia appena condita da un'idea di olio EVO.

L'autore consiglia di accompagnare questo gulasch con dei fusilli bucati corti e composta di mele, oppure con canederli o purè di patate;

personalmente lo vedo sposato perfettamente a una fumante polenta!

Ma anche degli Spätzle non sfigurerebbero...