Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com



Fußball EM 2021 Rezept : Ungarisches Gulasch by katrin_foodandbbq

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4

Zutaten Gulasch

1200 g Rindergulasch (oder gemischt)

2 Stück(e) Gemüsezwiebel (groß)

3 Stück(e) Knoblauch

2 Stück(e) Spitzpaprika rot

1 Stück(e) Paprika rot

1 Stück(e) Paprika grün

800 ml Rinderfornd

50 g Tomatenmark

1 Esslöffel Petersilie (frisch oder TK)

Ungarisches Gulasch Rezept

1.

Als ersten benötigen wir ca. 20-25 Briketts, welche wir in einem Kaminanzünder durchziehen lassen, bis sie

vollkommen durchgebrannt sind und hellrot glimmen. In der Zwischenzeit können wir schon einmal mit der Vorbereitung der einzelnen Zutaten beginnen.

Die Zwiebeln werden geschält und in Würfel geschnitten. Dazu kommt noch der geschälte und klein gehackte Knoblauch, beides kann zusammen in eine Schüssel.

2.

Jetzt wird es heiß!
Die glühenden Briketts verteilen wir so, dass wir den Dutch Oven bequem darüber stellen können. Wichtig ist hierbei, dass wir die Briketts so anordenen, dass der Topf von unten gleichmäßig viel Hitze bekommt. Jetzt lassen wir den Topf ordentlich heiß werden, bevor wir etwas Butterschmalz reingeben, um das gewürfelte Rindfleisch scharf anzubraten.

3.

Im Anschluss packen wir das fertig angebraten Fleisch zur Seite. Nun kommen die gewürfelten Zwiebeln und der klein gehackte Knoblauch für 4-5 Minuten zum Andünsten in den Topf. Im nächsten Schritt geben wir die scharf angebratenen Rindfleischwürfel hinzu und vermengen alles ordentlich miteinander.

4.

Jetzt wird es würzig!
Tomatenmark, Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer

geben wir jetzt in unseren Dutch Oven und verühren alles gut. Hierbei darf das Tomatenmark ruhig etwas am Topfboden ansetzen - so entstehen leckere Röstaromen.

5.

Wir lassen alles etwas einziehen, damit die Aromen in das Fleisch und die anderen Zutaten einziehen können. Anschließend wird das Ganze mit dem Rinderfond aufgegossen und die Lorbeerblätter kommen hinzu. Alles einmal kräftig aufkochen und dann für 90 Minuten bei geringer Hitze vor sich hin schmoren lassen - zwischendurch mal umrühren.

6.

Es wird weiter geschnippelt!
Während die Köstlichkeiten im Dutch Oven vor sich hin schmoren, entkernen und würfeln wir die Paprika. Nach 90 Minuten wird die Paprika in den mittlerweile gut gefüllten Topf gegeben, um weitere 30 Minuten zu schmoren.

7.

Zum Schluss kommt die Petersilie dazu. Je nach Belieben das Ganze noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parallel dazu setzen wir die Nudeln auf, damit alles gleichzeitig fertig wird.

Tipp von Katrin: Wenn das Gulasch zu flüssig ist, mit etwas Mehl oder Saucenbinder Abhilfe schaffen. Wer mag kann zum Servieren etwas Petersilie und ein Löffelchen

Crème fraîche zusätzlich verwenden.