

Ungarisches Gulasch reloaded

by Andreas - Dienstag, April 02, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/ungarisches-gulasch-reloaded/>



Gulasch gibt es in unzähligen Variationen. In Wien gibt es sogar ein Restaurant mit dem schönen Namen „Gulaschmuseum“. Unmittelbar in der Nähe des Stephansdoms serviert man dort für den unendlichen Strom von Touristen das berühmte Rindfleischgericht satt. Da ich sehr gerne Gulasch esse, habe ich hier meine Lieblingsvariante zum ungarischen Nationalgericht gekocht.

1 kg Rindfleisch (am besten aus der Keule)

150 geräucherter durchwachsener Speck

3 Zwiebeln

1 Bund Suppengrün (Möhren, Sellerieknolle, Porree, Petersilie)

3 rote Paprikaschoten, (à 200 g)

200 gr. Champignons

3 Knoblauchzehen

3 TL edelsüßes Paprikapulver

2 TL scharfes geräuchertes Paprikapulver

1 TL Kümmel
5 El Tomatenmark
500 ml trockener Rotwein
50 g Butterschmalz
Zucker

Salz

Das Rindfleisch grob würfeln und im Butterschmalz in einem großen Bräter scharf anbraten. Die fein gewürfelte Zwiebeln, die Knoblauchzehen und den Räucherspeck dazu geben. Das Suppengrün und die Paprikaschoten fein würfeln, die Champignons halbieren und das alles ebenfalls beifügen. Mit dem Rotwein ablöschen und mit Kümmel, Paprikapulver, Tomatenmark, ein wenig Zucker und Salz würzen. Bei geschlossenem Deckel im Backofen bei Stufe 2 (Gas) ca. 3 Stunden köcheln lassen.

Dazu passt gut ein Rote-Betesalat mit Meerrettich und Apfel.

Weitere Empfehlungen:

Schweinefilet im Wirsingmantel

[Es gibt durchaus die Position, man solle konservativ essen, also in der Region und bei den Zuber...](#)

Kalbsbraten aus der Keule

[Die folgenden Rezepte haben meine Eltern und Geschwister über Ostern gekocht und ich habe über...](#)

Fettuccine mit Thunfisch-Kapernsauce

Ein schnelles italienisches Nudelgericht, das auch bestens als Vorspeise funktioniert. Bei...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station