



Gulasch ungarischer Art

Richtig lecker. Einfach Ehrlich.

Zutaten:

für 6 Personen

- 1,2 kg Gulasch vom Rind
- 1,2 kg Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 4 EL Tomatenmark
- 1 Tube Paprika-Mark (z.B.: Hengstenberg)
- 1 Markknochen (ca. 200 g)
- 1 bis 2 TL Paprikapulver (scharf, besser 1TL)
- 10 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Flasche Rotwein (trocken)
- 1 TL Kümmel (ganz)
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- ½ TL Thymian (getrocknet)
- Salz (nach Geschmack)
- Pfeffer (nach Geschmack)
- Öl (zum Anbraten)
- Ggf. Rinder Fond zum Aufgießen (falls nicht genug Flüssigkeit im Topf sein sollte, ich brauchte es nicht)



Zubereitung

- Zwiebeln schälen und in grobe Scheiben schneiden
- Knoblauch von der Schale befreien und fein hacken
- In einem Topf Öl erhitzen und Zwiebeln angehen lassen, aber nur wenig
- Fleisch dazu geben, ebenfalls kurz angehen lassen, nicht anbraten
- Den Knoblauch und das Paprikapulver dazu geben und vermengen. Vorsicht: Es darf nicht anbrennen
- Tomatenmark und Paprikamark ebenfalls dazu geben
- Mit einem Teil des Weins ablöschen, vermengen und Bodensatz lösen
- Den Topf von der direkten Hitze nehmen
- Den Topf in den indirekten Bereich stellen
- Markknochen, die Gewürze dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit restlichem Wein (falls notwendig) auffüllen und alles vermengen
- Alles mit geschlossenem Deckel bei ca. 120 bis 125 Grad für ca. 3,5 Stunden schmoren lassen

Wünsche einen guten Appetit

Euer Christian

Hier findet ihr das Video!



Hier findet ihr den Grutholz BBO Shop!

