Ungarisches Gulasch
Gulyás

Herkunft: Ungarn
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 150 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

750 g Rindfleisch
60 g Schweineschmalz
750 g Zwiebel(n)
3 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Rosenpaprika
1 EL Paprikapulver, edelsüß
100 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark
½ TL Kümmel
1 Prise Salz
100 ml Fleisch-, Gemüse- oder Fischbrühe nach Bedarf

Ungarisches Gulasch

Vorbereitung

Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden.

Zubereitung

Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch bei mittlerer Hitze darin glasig dünsten. Die Zwiebeln sollen dabei keine Farbe annehmen. Das Paprikapulver dazugeben, umrühren und sofort mit dem Rotwein ablöschen. Nun die Fleischwürfel unterheben und anrösten lassen. Mit Salz und Kümmel würzen und dann das Tomatenmark unterrühren. Zugedeckt bei mittlerer Hitze noch weitere 2 Stunden und 30 Minuten im eigenen Saft schmoren lassen, dabei regelmäßig umrühren. Darauf achten, dass das Gericht nicht zu viel Wasser verliert, und bei Bedarf mit Fleischbrühe nachfüllen.

© 2024 coquina.de