Tschango-Gulasch
Csángó gulyás

Herkunft: Ungarn
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 130 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
800 g Rindfleisch
100 g Schweineschmalz
300 g Zwiebel(n)
1 EL Paprika edelsüß
1 EL Paprika rosenscharf
5 Zehen(n) Knoblauch
2 TL Kümmel
500 g Sauerkraut
400 ml saure Sahne
60 g Reis
200 ml Wasser
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

Vorbereitung
Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Rindfleisch in mundgegechte Würfel schneiden.

Zubereitung
Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Nun Kümmel, Paprika, Knoblauch und etwas Wasser hinzufügen und alles kurz aufkochen lassen. Das Fleisch hinzufügen, unterrühren, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hitze reduzieren und das Fleisch zugedeckt 1 Stunde und 15 Minuten dünsten, falls nötig etwas Wasser angießen. Am Ende der Garzeit nun das Sauerkraut dazugeben und weitere 30 Minuten dünsten, 10 Minuten nach dem Sauerkraut den Reis unterrühren. Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und die saure Sahne unterrühren.

© 2024 coquina.de