Gulasch

Zugegeben – Gulasch zu kochen ist keine schnelle Angelegenheit. Für die komplette Zubereitung benötigt man sicher gute 4 Stunden. Aber eines verspreche ich euch – es zahlt sich aus!

- Vorbereitungszeit: 100 Minuten
- Garzeit: 140 Minuten
- Gesamtzeit: 240 Minuten
- Portionen/Menge: 5 Portionen

Zutaten Gulasch:

1 kg Rindfleisch in Würfel geschnitten (ich nehme gerne Fleisch von der Schulter)
1 kg klein geschnittener Zwiebel
1 Esslöffel Tomatenmark
4 Esslöffel Paprika edelsüss
3 große Knoblauchzehen klein geschnitten
ca. ¾ Liter Wasser
Kümmel, Majoran, Zitronenschale, Salz, Pfeffer
Öl zum Anbraten

Zubereitung Gulasch:

Das geschnittene Gulaschfleisch brate ich portionsweise in heißem Öl an, damit ich genug Röstaromen bekomme. Sobald das ganze Fleisch schön dunkel angebraten ist, kommt der Zwiebel an die Reihe. Dies erfordert einiges an Geduld.

Bei einem Kilo Zwiebel benötigt man sicher eine knappe Stunde dafür. Sobald der Zwiebel schön braun geworden ist, gebe ich Tomatenmark hinein und röste es kurz mit. Paprikapulver dazugeben, einmal umrühren und gleich mit Wasser aufgießen, damit der Paprika nicht bitter wird. Nun alle Gewürze hinzugeben und kochen lassen, bis das Fleisch schön weich gekocht ist.

Immer wieder umrühren, damit das Gulasch nicht anbrennt. Auch hier kann ich

die Garzeit nicht genau sagen, da sie von der Menge und Größe des Fleisches abhängt. Aber mit 2 Stunden muss man hier schon rechnen.

Anschließend das Fleisch herausnehmen und die Sauce mit einer „Flotten Lotte“ (Haushaltsgerät zum Zerkleinern von gekochtem Gemüse etc.) passieren. Es geht auch ein Mixstab. Fleisch hineingeben und nochmals kurz aufkochen lassen und anrichten.

Am besten schmeckt das Gulasch mit einem Semmelknödel – Mahlzeit

Tipps am Rande:

– Gerne kann man auch Wadschinken, das eigentliche Gulaschfleisch, verwenden. Ich mache das nicht, da meine Feinspitze zu Hause kein fettes Fleisch mögen.
– Gulasch schmeckt 2 bis 3 Mal aufgewärmt am besten. Daher empfiehlt es sich das Gulasch immer in größeren Mengen zu kochen.
– Immer mindestens die gleiche Menge Zwiebel wie Fleisch nehmen. Das hat den Vorteil, dass ich die Sauce nicht mehr mit Mehl binden muss.