Rezept

Ungarisches Gulasch mit Paprika und Majoran

Ein Rezept von Ungarisches Gulasch mit Paprika und Majoran, am 27.04.2024

Zutaten

5	Zwiebeln (500 g)
1	gelbe Paprikaschote (200 g)
	Salz
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
1 EL	Mehl
2 EL	Tomatenmark
1,2 l	Bratenfond
1	rote Paprikaschote (200 g)
1,2 kg	durchwachsenes Rindfleisch (Schulter oder Wade)
	schwarzer Pfeffer
1 EL	rosenscharfes Paprikapulver
3 EL	Pflanzenöl
250 ml	kräftiger Rotwein
1	mehligkochende Kartoffel (200 g)

Für die Gewürzmischung

1 EL	edelsüßes Paprikapulver
2 Zweige	Majoran (oder 2 Prisen getrockneter Majoran)
1 Msp.	gemahlener Kümmel
1	kleine Knoblauchzehe
	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
1 Msp.	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und weiße Samenwände entfernen. Die Hälften in 1 cm breite Streifen schneiden.

2. Das Fleisch in etwa 5 cm große Stücke schneiden. In einer großen Schüssel mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Mehl bestäuben und kräftig durchmischen.

3. Das Öl in einem großen Topf (28 cm Ø) erhitzen. Die Fleischstücke darin von jeder Seite 2 Min. scharf anbraten. Die Zwiebeln zugeben und 3 Min. mitbraten. Tomatenmark einrühren und bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. unter Rühren rösten. Mit einem Schuss Wein ablöschen und etwa 2 Min. einkochen lassen. Den restlichen Wein zugießen und wieder 2 Min. einkochen lassen.

4. Den Bratenfond zugießen. Das Gulasch aufkochen und abgedeckt bei schwacher Hitze 2 Std. schmoren lassen. Die Kartoffel waschen, schälen und fein reiben. Mit den Paprikastreifen ins Gulasch rühren. Noch etwa 1 Std. weitergaren, bis das Fleisch beim Hineinstechen weich ist.

5. Für die Würzmischung das Paprikapulver mit einem Schuss kaltem Wasser verrühren. Knoblauch schälen und möglichst fein hacken. Majoran waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Knoblauch, Majoran, Zitronenschale, Kümmel und Cayennepfeffer in die Paprikapaste rühren.

6. Das Gulasch offen noch 10-15 Min. sämig einkochen lassen. Gegen Ende der Garzeit die Würzmischung einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.