Rezept

Portionsgulasch mit Blätterteighaube

Ein Rezept von Portionsgulasch mit Blätterteighaube, am 14.11.2026

Zutaten

3	große Zwiebeln (ca. 00 g)
2 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz
1 TL	Mehl
1 EL	Tomatenmark
500 ml	Gemüsebrühe (Instant)
1	Eigelb
4	ofenfeste Portionsschalen (Ø ca. 16 cm)
800 g	Schweineschulter ohne Schwarte
1 TL	rosenscharfes Paprikapulver
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Pflanzenöl
200 ml	kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon)
2 Packungen	frischer Blätterteig (Kühlregal, à 275 g)
1 EL	Milch oder Wasser

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch trocken tupfen und in 1-1,5 cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit den zwei Sorten Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Mehl bestreuen und gut durchmischen.

2. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen und das Fleisch darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 5-10 Min. anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und 2 Min. mitbraten, dann das Tomatenmark einrühren und 1 Min. anrösten. Alles mit einem Schuss Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit 1 Min. einkochen. Den restlichen Rotwein dazugeben, 2 Min. einkochen und die Gemüsebrühe in den Topf gießen.

3. Alles aufkochen und zugedeckt in ca. 1 Std. 35 Min. bei kleiner Hitze weich kochen. Nach 1 Std. Garzeit gelegentlich testen, ob das Fleisch schon weich ist. Gegebenenfalls das fertige Fleisch herausheben und die Sauce weiter sämig einkochen. Danach das Fleisch wieder zugeben.

4. Ca. 15 Min. vor Ende der Garzeit den Backofen auf 225° (Umluft: 200°) vorheizen. Aus dem Blätterteig Kreise mit einem etwas größeren Durchmesser als die Portionsschalen ausschneiden. Das Eigelb mit Milch oder Wasser glatt rühren.

5. Die Schalen am äußeren Rand mit Eigelb einstreichen. Das Gulasch auf die Schalen verteilen, jeweils einen Blätterteigdeckel darauflegen und an den Seiten gut andrücken. Die Oberfläche des Teigs mit der restlichen Eimischung bestreichen. Die Schalen im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist.

6. Die Schalen aus dem Ofen nehmen und servieren. Jeder öffnet die knusprige Blätterteighaube über dem Gulasch selbst.