

Ungarisches Gulasch (Pörkölt)

Ungarn (für 4 Personen)

Zutaten:

- 700...800g durchzogenes Rinderragout oder ähnlich (ca. 3cm Würfel)
- 3 grosse Zwiebeln (ca. 500g)
- 3 Knoblauchzehen
- 3 rote Spitz-Peperoni
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 kleine Büchse gehackte Tomaten (400g)
- 2dl Rotwein
- 1 Prise Kümmel
- 1 Esslöffel Paprikapulver edelsüss
- 1 Teelöffel scharfes Rosenpaprikapulver
- 1 Handvoll Majoran
- Pfeffer
- Salz
- 1 Würfel Fleischbouillon
- Olivenöl
- wenn man es scharf mag wie ich, ggf. noch etwas Chiliflocken

Vorbereitung:

- Zwiebeln rüsten, halbieren, in Streifen schneiden und vereinzeln.
- Knoblauch klein schneiden.
- Peperoni rüsten und in nicht zu kleine Stücke schneiden.
- Ggf. zu grosse Sehnen an den Fleischwürfeln wegschneiden.

Zubereitung:

- In einem grossen Topf – am besten einem hohen Gusseisenbräter – die Zwiebeln sachte aber ziemlich lange (ca. 15 Minuten) im Öl anschwitzen. Sie geben dabei Flüssigkeit ab.
- Die Fleischwürfel zugeben und knapp 10 Minuten allseitig anbraten.
- Kümmel und beide Paprikapulver unterrühren und kurz mitköcheln.
- Knoblauch, Majoran und Tomatenmark unterrühren.
- Mit Rotwein ablöschen, gut mischen und etwas einkochen.
- Die gehackten Tomaten begeben und den Bouillonwürfel. Die Fleischwürfel sollten jetzt gerade bedeckt sein. Ansonsten etwas Wasser nachfüllen.
- Ca. 1½h zugedeckt schmoren. Gelegentlich umrühren.
- Dann die Peperoni zugeben. Nochmals ca. 1h köcheln, bis die Peperoni sehr weich sind. Dazwischen rühren und wenn es zu trocken wird, Wasser zugeben. Das Gulasch sollte aber am Schluss nicht zu flüssig sein.
- Mit Pfeffer (ggf. Chilipulver) und Salz abschmecken. Ungarisches Gulasch soll natürlich etwas feurig sein.

Tipp:

- Das, was wir Gulasch nennen, heisst original in Ungarn Pörkölt. Es besteht primär aus Fleischwürfeln und viel Zwiebeln zum Binden und wird einzig mit Brot als Beilage gegessen. Die verwendeten gehackten Tomaten sind optional. Ungarisches Gulyás wäre bei uns eine Gulaschsuppe. Rindfleisch und Gemüse mit einer suppenähnlichen Konsistenz.
- Die Sämigkeit erhält die Sauce des Pörkölt auch ohne Tomaten durch die vielen Zwiebeln, die total zerfallen während des langen Kochens.
- Mögliche Beilagen, ausser Brot, z.B. Salzkartoffeln, weisser Reis oder Nudeln.

