

# Gulasch

"Gulyás" ist eine ungarische Gulaschsuppe, mit Mehl und/oder Paprikapulver andickt, mit viel Paprika. Fleisch wird mit Zwiebeln angeschmort und lange mit relativ geringer Hitze gegart, wodurch auch zähes Fleisch weich wird. In Ungarn wird ausschließlich die Suppe mit "Gulyás" bezeichnet, während das im deutschen Sprachraum mit "Gulasch" benannte Schmorgericht im Ursprungsland "Pörkölt" heißt. "Gulyásleves" (leves = Suppe) hingegen bezeichnet eine klare Suppe mit ähnlichen Zutaten.

## Zutaten

- 600 g Rindfleisch (Schulter), ggf. ½ Rind, ½ Schwein
- 500 g Zwiebeln (ca. 5)
- 4 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen

- 2 Karotten (optional)
- 2 Paprikaschoten
- Petersilienwurzel
- Champignons
- 200 ml Rotwein
- Cayennepfeffer

- 2 EL Paprikapulver
- 1 EL Majoran
- 1 TL Kümmel
- Zitronenabrieb

Zwiebeln goldgelb anschwitzen. Paprikapulver und nach Belieben Cayennepfeffer dazugeben. Mit 2 EL Essig ablöschen. Fleisch in ca. 2 cm große Würfel und Wurzelgemüse (Kartoffeln, Karotten, Petersilienwurzel, Knoblauch, ...) klein schneiden und dazugeben. Ggf. mit Wein ablöschen. Mit Gemüsebrühe auffüllen, sodass das Fleisch gerade so bedeckt ist (ca. 400 ml). Mit Majoran, Kümmel und Zitronenabrieb würzen.

Auf kleiner Flamme 1-2 Std. mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. ½ Std. vor Ende der Kochzeit das restliche Gemüse (Paprikaschoten, Champignons, ...) und Tomatenmark dazugeben. Ist die Sauce noch nicht sämig genug, ggf. noch ohne Deckel etwas einkochen.



*Dazu schmecken Kartoffeln, Nudeln oder (Semmel-, Brezen-, Servietten- oder böhmische) Knödel*

*...und ein frischer (Gurken-)Salat.*

**Gutes Gelingen!**