

Mai-Ur-Bock-Gulasch aus dem Dutch-Oven

Rezept für 4-6 Portionen



Vorbereitungszeit

10 Minuten



Grillzeit

120-180 Minuten



Grilltemperatur

100°C



Schwierigkeit

Mittel

Zutaten

Zutaten für 4-6 Portionen

- 1 kg Rindfleisch für Gulasch
- 500 g Zwiebeln
- 150 g Möhren
- 150 g Sellerie
- 2-3 Zehen Knoblauch
- 1 Fl. Einbecker Mai-Ur-Bock
- 1 EL Butterschmalz zum Braten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 2 TL Paprikapulver
- 2 EL Trockenpilze
- ½ TL Kümmel (wer mag)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 L Rinderfond oder Brühe
- Salz und Pfeffer
- Prise Zucker

Hinweis: Kann mit Winter-Bock oder Mai-Ur-Bock gemacht werden, ist dann für Winter oder Frühling geeignet.

Ein Gulasch ist nicht nur Nahrung für den Körper, sondern auch für die Seele. Ursprünglich kommt das Gericht aus Ungarn und es gibt sicherlich genauso viele „Originale Gulasch-Rezepte“ wie ungarische Großmütter.

So wird's gemacht:

Zunächst heizen Sie den Dutch-Oven (Petromax FT 9) vor. In der Zwischenzeit schneiden Sie die Zwiebeln und den Sellerie in kleine Würfel, die Möhren in Scheiben. Das Fleisch schneiden Sie in Würfel und wälzen es in einer Schüssel in dem Mehl.

Schmelzen Sie in dem Dutch-Oven etwas Butterschmalz und braten Sie das Fleisch scharf an. Dann nehmen Sie das Fleisch aus dem Topf und braten zunächst die Zwiebeln in Butterschmalz an. Sobald die Zwiebeln Farbe genommen haben geben Sie das restliche Gemüse, den Knoblauch und das Tomatenmark dazu. Sobald das Gemüse ebenfalls angebraten ist geben Sie das Fleisch zurück und würzen mit Paprika, Kümmel, Lorbeer, Pfeffer und Salz.



Passendes Bier



Löschen Sie jetzt mit der Hälfte vom Einbecker Mai-Ur-Bock das Gemüse ab und kochen Sie den Bratensatz im Deckel los und geben diesen in den Topf. Gießen Sie mit dem Rinderfond oder Brühe auf und schmoren Sie mit wenig Hitze von unten, so dass das Gericht gerade so simmert. Die Kochzeit beträgt mindestens zwei Stunden, aber das hängt sehr vom Fleisch ab, also verlassen Sie sich nicht darauf.

Wenn das Fleisch nach zwei Stunden noch nicht zart und mürbe ist, lassen Sie das Gericht einfach noch eine halbe oder eine ganze Stunde simmern. Also besser früher anfangen und warmhalten als daß das Fleisch noch nicht weich ist.

Als Beilage eignet sich Brot oder Baguette, wenn Sie das Gulasch als Tellergericht am Tisch servieren auch Klöße, Nudeln (Spirelli) oder Spätzle.

Tipp: Wenn Sie das Gulasch draußen essen wollen, dann sollten Sie das Fleisch nur etwa kirschgroß schneiden, es läßt sich dann leichter essen: mit einer Hand halten Sie die Schüssel, mit der anderen den Löffel.