PDFMAILER.DE Kostenfrei und werbegesponsert PDF drucken und direkt per E-Mail versenden >Test it free www.pdfmailer.de

Bernd Schwerdt

Ungarisches Kesselgulasch

7,5 kg Rindsgulasch
3-4 kg Zwiebeln
300 g Butterschmalz
3 ganze Knoblauchknollen
15 Paprikaschoten rot
3-5 kg Kartoffeln
3-5 ganze Chilischoten
7 EL Paprikapulver
1 großes Glas Ajvar (Paprika-Auberginencreme)
3-4 Lorbeerblätter
5-6 EL Kümmel
Salz
Zitronenschale (von 3 Zitronen)
2-3 Fl. kräftiger Rotwein
reichlich Brühe zum Auffüllen
zum Schluß 1,5 Liter Sauerrahm

Die Zwiebeln und den Knoblauch würfeln und in 100 g Butterschmalz glasig andünsten und aus dem Topf nehmen.
Das Gulasch in 3 x 3 cm großen Stücken jeweils circa 1,5 kg auf einmal im restlichen Butterschmalz leicht anbraten.
Angedünstete Zwiebeln und Knoblauch wieder zugeben. Den Ajvar hinzufügen.
Paprikapulver, klein gehackte Chilischoten, Lorbeerblätter, Kümmel (zerstoßen) hinzugeben und mit dem Rotwein ablöschen.
Etwas einkochen lassen.
Mit Brühe auffüllen und 2-3 Stunden köcheln lassen.
Dann die geschälten Kartoffeln in 2 x 2 cm und die Paprikaschoten in circa 1 x 1 cm große Stücke würfeln und hinzugeben. Die sollten dann in weiteren 20 Minuten gar sein.
Nicht vergessen die Lorbeerblätter herauszufischen und dann das Ganze mit 1,5 Liter Sauerrahm abschmecken.
Wenn dann alles geklappt hat, sollte der Topf zu 4/5 mit lecker Kesselgulasch gefüllt sein.

Als Beilage reiche man frisches Weissbrot

Und das Getränk dazu?
Traditionell wären wohl einige Biere angebracht.
Und hinterher ist ein Kümmelschnaps unerläßlich.