

Ungarisches Gulasch

"Das beste Gulasch-Rezept", sagt Jörg Thadeusz. Das Rezept stammt aus Ungarn. Jörg hat es von seinen früheren Nachbarn Hans und Betty bekommen, die aus Ungarn stammen. Und deshalb ist dieses köstliche Gericht auch bekannt unter dem Namen "Hans-und-Betty-Gulasch".

Vorbereitung 40 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 100 Min.

Zutaten

2 kg gut durchzogenes Schweinefleisch (z.B. Schulter)
1 kg Zwiebeln
4 (besser mehr) Knoblauchzehen
2-3 Paprikaschoten (wenn erhältlich: Rote oder grüne Spitzpaprika nehmen)
Paprikapulver edelsüß
Paprikapulver rosenscharf
Brühe (Rinderbrühe, Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe)
Salz/Pfeffer
Tomatenmark
Weißweinessig (Rotweinessig geht auch)

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schön klein schneiden. Durch die lange Schmorzeit lösen die sich beinahe komplett auf. Wem es also wichtig ist, dass er noch erkennbar Zwiebeln auf dem Teller hat, der sollte die Zwiebeln größer schneiden.
2. Zwiebeln in Butterschmalz (oder Olivenöl) auf mittlerer Hitze anbraten. Ständig rühren. Nicht die Geduld verlieren. Ziel ist, dass die Zwiebeln gebräunt sind. Dieser Vorgang kann durchaus 30 Minuten dauern.
3. In einem kleinen Schüsselchen eine größere Menge Paprikapulver edelsüß und eine kleinere Menge Paprikapulver rosenscharf mit Tomatenmark vermengen. Mit dem Essig zu einer Paste glattstreichen.
4. Die angebratenen Zwiebeln salzen. Dann die Paste dazugeben. Kurz anbraten, bis sich der Duft des angebratenen Tomatenmarks durchsetzt.
5. Nun das kleingeschnittene Fleisch, den ebenfalls klein geschnittenen Paprika und den geschnittenen Knoblauch zugeben. Alles ausführlich verrühren, bis möglichst alles mit der Paste in Berührung gekommen ist.
6. Nun mit der Brühe aufgießen. Möglichst so, dass das Bratgut komplett bedeckt ist. Mehr allerdings nicht. (Meine ungarischen Freunde haben immer Wasser genommen. Allerdings auch zu einem bestimmten Zeitpunkt, also etwa 20 Minuten vor dem Servieren, noch Kartoffeln hinzugefügt.)
7. Auf kleiner Hitze köcheln lassen. Mindestens eine Stunde. Länger geht aber auch und verbessert den Geschmack.

