



UNGARISCHES PÖKÖLT

Zutaten für 4 Personen

1 kg Rindergulasch
4 große Metzger-Zwiebeln
10 Knoblauchzehen
200 g Tomatenmark
4 TL Brühe, instant
2 TL Paprikapulver, edelsüß
½ TL Paprikapulver rosenscharf
½ TL Pfeffer
½ TL Majoran, gerebelt
¼ TL Kümmelpulver, gemahlen
½ L Rotwein
Salz, Saft von 1 Zitrone, Sonnenblumenöl



So geht's:

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

1) Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Gulasch in mundgerechte Stücke schneiden. Alles zusammen in einen großen Schmortopf. Salzen. Jetzt alles zusammen vermischen und mit einem TL Zitronensaft beträufeln. Deckel auflegen und gut 90 Minuten ziehen lassen.

2) 5 EL Sonnenblumenöl dazu geben, vermengen und den Topf auf den Herd bei höchster Hitze stellen und Fleisch-Zwiebel-Knoblauch-Gemisch anbraten. Ca. 10-15 Minuten. Dann Hitze auf die Hälfte reduzieren und weitere 15 Minuten braten lassen.

3) 1 L heißes Wasser und die Hälfte des Kümmelpulvers und die gekörnte Brühe zugeben. Alles gut verrühren und ca. 40 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis das Wasser vollkommen verkocht ist.

4) 0,5L Wasser und den Rotwein mit Tomatenmark, beide Paprikapulver, Majoran, Pfeffer und restlichem Kümmelpulver würzen und in den Topf dazu geben. Bei geringer Hitze, aber noch sanft köchelnd, weiter 30-40 Minuten mit Deckel köcheln lassen. Gelegentliches Umrühren nicht vergessen!

Dazu gibt's Mehlspatzen oder kleine Hörnchen-Nudeln und Sauerkraut.