Bográcsgulyás

In Ungarn hat das feurige Kessselgulasch eine ähnliche Tradition wie in Deutschland das Grillen und wird dort traditionell über offenem Feuer im Bogrács gekocht.

ZUTATEN:

RINDERBRÜHE:

500 g	Suppenfleisch vom Rind ohne Knochen
750 g	Suppenfleisch vom Rind mit Knochen
1	Wurzelwerk (2 Karotten, 1/4 Knollensellerie, 1 Petersilienwurzel, 1 Lauchstange)
2	Zwiebeln
3	Lorbeerblätter
12 St.	schwarzer Pfeffer
6 St.	Piment
2	Nelken
	Salz

GULYÁS:

1 kg	Rindfleisch aus der Schulter
3 l	kräftige, entfettete Rinderbrühe
100 g	Schweineschmalz
4-5	große Zwiebeln,halbiert und in Scheiben geschnitten
4	Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
3	rote Spitzpaprika in Stücken
1	rote Gemüsepaprika in Stücken
1	grüne Gemüsepaprika in Stücken
2	Karotten, in Scheiben geschnitten
¼	Sellerieknolle, in Würfel geschnitten
1	Petersilienwurzel, in Scheiben geschnitten
2 - 3	geschälte und in Würfel geschnittene Kartoffeln
250 g	Letscho
3 EL	edelsüßes Paprikapulver
2 TL	Pimentón de la vera dulce
1 TL	Pimentón de la vera picante
100 g	Tomatenmark
	Salz
1 Bund	grob gehackte Petersilie

1 RINDERBRÜHE: Am Vortag eine kräftige Rinderbrühe kochen. Dazu das Suppenfleisch in vier Liter kaltem Wasser mit den Gewürzen und Salz ansetzen und drei Stunden sanft köcheln lassen. Ab und an abschäumen. Das Wurzelwerk putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln halbieren und auf den Schnittflächen in einer trockenen Pfanne schwarz rösten. Nach den drei Stunden das Wurzelwerk und Zwiebel zufügen und noch 1 Stunde köcheln lassen. Brühe durch ein Sieb in eine Schüssel geben und erkalten lassen. es bleiben etwa drei Liter übrig. Am nächsten Tag das Fett vorsichtig abheben.

2 BOGRÁCSGULYÁS: Das Fleisch in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. - In einem großen Schmortopf das Schmalz erhitzen und bei mittlere Hitze die Zwiebel und den Knoblauch kräftig anschwitzen lassen bis die Zwiebel leicht goldgelbe Farbe annimmt. Hitze sofort herunterschalten und Paprikapulver und Pimentón de la vera zufügen. WICHTIG: Das Schmalz darf nicht zu heiß sein, sonst wird das Paprika bitter. (Das Pimentón de la vera gibt den charakteristischen rauchigen Geschmack, wenn über dem offenen Feuer gekocht wird - alternativ scharfen Rosenpaprika verwenden).

3 Das Fleisch zu dem Ansatz geben. Das Fleisch wird NICHT angebraten, nur aromatisiert. Sich evtl. bildenden Fleischsaft verschmoren lassen und Tomatenmark unterrühren. Das Fleisch salzen. Danach Letscho zugeben und mit einem Liter Rinderbrühe ablöschen. Im OFFENEN Schmortopf das Fleisch etwa 2,5 - 3 Stunden ganz sanft köcheln lassen. Ab und zu umrühren, besonders in der letzten Sunde, damit nichts ansetzt. Der Schmorfond sollte nach Ende der Garzeit schließlich fast gänzlich reduziert sein.

4 Die vorbereiteten Gemüse zu dem fast garen Fleisch geben und mit der restlichen Rinderbrühe aufgießen. Kurz aufkochen lassen und noch etwa 15 - 20 Minuten köcheln lassen, bis die Gemüse gar, aber nicht zu weich sind. Mit Salz und evtl. scharfen Paprika nach Gusto abschmecken.

5 ANRICHTEN: Das Bográcsgulyás in tiefe Suppenteller geben, mit Petersilie bestreuen und mit ganz frischen Baguette oder Weißbrot und einem Schoppen Rotwein servieren. - Jó étvágyat!

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.