

Dieses Gulasch-Rezept wurde mir von einem ehemaligen ungarischen Kollegen gezeigt, es ist also so original ungarisch, wie es nur sein kann.

Rindfleisch (Rinderwade, Rinderhals), sofern nicht bereits fertiges Gulaschfleisch gekauft, in relativ große Stücke (meine Kollege sagte: 'So große wie ein Kindäfaust') schneiden. Zwiebeln in Streifen schneiden. Es soll die gleiche Volumenmenge Zwiebeln wie Fleisch sein. Also: Eine Schüssel voll Fleisch = die gleiche Schüssel voll Zwiebelstreifen. Keine Angst, der Großteil der Zwiebeln verkocht und gibt eine herrlich sämige Soße.

Die Zwiebeln in Öl oder noch besser in Schweineschmalz goldbraun anbraten. Danach kleine getrocknete Paprikaschoten (die höllisch scharfen!) oder Chilischoten zerbröseln und zugeben. Die Menge hängt von der persönlichen 'Schärferesistenz' ab. Gulasch darf ruhig pikant-scharf sein aber nicht so scharf, dass es einem die Zunge wegätzt.

Dann das Fleisch zu den Zwiebeln geben, salzen und pfeffern und rundherum anbraten. Dabei tritt Fleischsaft aus. Diesen nicht abschöpfen oder wegschütten sondern vollständig einkochen lassen, bis das Fleisch wieder zu braten anfängt.

In der Zwischenzeit aus etwa den gleichen Teilen Majoran, Kümmel, Zitronenschale und zwei bis drei Zehen Knoblauch das Gulaschgewürz herstellen. Dabei alle Zutaten mit einem Messer so klein wie möglich hacken bis eine Paste entsteht. (Kleiner Tip: Ein Tropfen Öl auf der Arbeitsfläche verhindert, dass der Kümmel beim Hacken quer durch die ganze Küche springt).

Das Fleisch dann rund herum anbräunen und anschließend mit Paprikapulver bestäuben und das Gulaschgewürz zugeben. Dabei erst mal vorsichtig mit dem Gulaschgewürz sein. Die Mischung ist ziemlich intensiv also lieber später noch mal nachwürzen.

Die Gewürze kurz mitbraten aber nicht zu lange, da Paprikapulver sonst bitter wird. Mit Rotwein ablöschen und dabei alles, was am Topfboden angebraten ist, durch Rühren lösen. Den Rotwein einkochen lassen, bis das Fleisch wieder brät. Dann mit Brühe auffüllen bis das Fleisch gerade bedeckt ist.

Alles langsam köcheln lassen, bis das Fleisch gar und butterzart ist. Das kann schon mal 2 Stunden oder länger dauern. Je länger das Gulasch kocht, desto besser ist es und desto gehaltvoller ist die Soße. Zum Schluss sollte man das Fleisch ohne Mühe mit einem Löffel zerteilen können und die Soße sollte ziemlich dick und sämig sein.

Mein ungarischer Kollege sagte, ein Gulasch müsse dreimal anbrennen: Einmal beim Ansetzen, einmal beim Kochen und einmal beim Aufwärmen. Ob man diesen Tip beherzigt, bleibt jedem selbst überlassen :-)

Zu Gulasch schmecken bspw. [Schupfnudeln](#), Semmelknödel, [Spätzle](#), Bandnudeln oder 'Csipetke', ungarische Teigfleckerl.

Übrigens: Gulasch ist eines der Gerichte, dass besser wird, je größer die gekochte Menge ist. Und wer einmal die Gelegenheit hat, Gulasch zu essen, das [in einem Dreibein-Topf direkt über einem Lagerfeuer gekocht](#) wurde – unbedingt probieren!