

Ungarisches Gulasch mit Paprika und Majoran

Für 6 Personen:

5 Zwiebeln (500 g)	1 rote Paprikaschote (200 g)	1 gelbe Paprikaschote (200 g)
1,2 kg durchw. Rindfleisch	Salz, schwarzer Pfeffer	1 EL edelsüßes Paprikapulver
1 EL scharfes Paprikapulver	1 EL Mehl	3 EL Pflanzenöl
2 EL Tomatenmark	250 ml kräftiger Rotwein	1,2 l Bratenfond
1 mehlig. Kartoffel (200 g)		

Für die Gewürzmischung:

1 EL edelsüßes Paprikapulver	1 kleine Knoblauchzehe	2 Zweige Majoran
$\frac{1}{2}$ Zitronen-Abrieb	1 Msp. gemahl. Kümmel	1 Msp. Cayennepfeffer

Die Zwiebeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und weiße Samenwände entfernen. Die Hälften in 1 cm breite Streifen schneiden. Das Fleisch in etwa 5 cm große Stücke schneiden. In einer großen Schüssel mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Mit Mehl bestäuben und kräftig durchmischen.

Das Öl in einem großen Topf (28 cm Ø) erhitzen. Die Fleischstücke darin von jeder Seite 2 Min. scharf anbraten. Die Zwiebeln zugeben und 3 Min. mitbraten. Tomatenmark einrühren und bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. unter Rühren rösten. Mit einem Schuss Wein ablöschen und etwa 2 Min. einkochen lassen. Den restlichen Wein zugießen und wieder 2 Min. einkochen lassen.

Den Bratenfond zugießen. Das Gulasch aufkochen und abgedeckt bei schwacher Hitze 2 Std. schmoren lassen. Die Kartoffel waschen, schälen und fein reiben. Mit den Paprikastreifen ins Gulasch rühren. Noch etwa 1 Std. weitergaren, bis das Fleisch beim Hineinstecken weich ist.

Für die Würzmischung das Paprikapulver mit einem Schuss kaltem Wasser verrühren. Knoblauch schälen und möglichst fein hacken. Majoran waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Knoblauch, Majoran, Zitronenschale, Kümmel und Cayennepfeffer in die Paprikapaste rühren. Das Gulasch offen noch 10-15 Min. sämig einkochen lassen. Gegen Ende der Garzeit die Würzmischung einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

NN am 20. Juni 2023