GULASCH À LA PUSZTA-HÜTTE

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN

ZUBEREITUNG

Das Fleisch abwaschen, trocken tupfen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Würfel sollten alle gleich groß geschnitten sein. Die getrockneten Knoblauchchips mit Salz in einem Mörser zermahlen. Das Pulver in die Fleischwürfel einmassieren und das Fleisch mindestens eine Stunde damit marinieren – besser noch über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Knochen abspülen, damit keine Knochensplitter oder Sägemehl ins Gulasch kommen. Die Zwiebeln in grobe Ringe schneiden. Diese können sehr grob sein, da sie sich sowieso völlig auflösen und dem Gulasch am Ende Bindung verleihen werden. Die Zwiebelringe im zerlassenen Nierenfett in einem Bräter glasig (blond) andünsten. Nun die Fleischwürfel darauf legen und das Fleisch 15 Minuten angehen und Saft ziehen lassen.

Dann das Paprikapulver darüber geben und darauf achten, dass alle Fleischstücke damit überzogen werden. Tendenziell etwas mehr Paprikapulver hinzugeben und nicht sparsam sein! Dann das Tomatenmark zufügen. Das Ganze sehr gut umrühren und einkochen lassen. Jetzt erhält das Gulasch Geschmack und Farbe – darauf achten, dass das Paprikapulver nicht verbrennt, da es sonst schnell bitter wird.

Die Knochen zulegen und mit Rotwein aufgießen. Nun den Deckel auf den Bräter geben und mindestens eine Stunde schmoren. Ab und zu nachsehen, ob das Gulasch noch genügend Flüssigkeit hat – bei Bedarf mit etwas Fond aufgießen.

Zum Schluss die Gewürzmischung und das Paprikamark hinzugeben und die ausgekochten Markknochen entfernen. Mit Salzkartoffeln servieren.

ZUTATEN

800 g	Rindfleisch (Beinscheiben)
800 g	Zwiebeln
2 EL	Tomatenmark
200 g	Markknochen (aus den Beinscheiben)
3 EL	Rindernierenfett
4 EL	Paprika rosenscharf
	Paprika edelsüß
¼ l	trockener Rotwein
1 Tube	Paprikamark
	Salz
	Pfeffer
	getrocknete Knoblauchchips

Gewürzmischung

2 TL	Kümmel
1 TL	Majoran
½ TL	Thymian