

Ungarisches Gulasch Rezept

 sizzlebrothers.de/ungarisches-gulasch-rezept

18. Januar 2020



 [Video ansehen](#)

Rind und Kalb

Unser Ungarisches Gulasch Rezept bringt dir den originalen Gulaschgeschmack auf deinen Teller. Wenn du unsere Tricks beachtest, wird das Fleisch zart, aber nicht faserig, die Sauce kräftig rot und der Geschmack wie beim Original ungarischen Gulasch.

[» Direkt zur Zubereitung](#)

Diese Fehler solltest du beim ungarischen Gulasch vermeiden

Ein original ungarisches Gulasch hat eine rote, nicht braune, Farbe. Die rote Farbe erhält es durch Tomaten und Paprika. Die Sauce wird allerdings braun, wenn das Fleisch angeröstet wird und sich Bratensatz bildet. Einer der größten Fehler bei einem leckeren Gulasch besteht darin, erst das Fleisch anzubraten. Tatsächlich müssen zu Beginn die Zwiebeln angebraten und solange gebraten werden, bis sie richtig braun sind. Das Fleisch wird erst danach in den Topf gegeben und dann direkt abgelöscht, ohne dass es röstet. Die braune Farbe der Zwiebel färbt die Sauce nicht wirklich ein.

Ganz nebenbei ist auch die richtige Zwiebelmenge entscheidend. Hier ist es aber leicht. Bei 1 kg Fleisch werden auch 1 kg weiße Zwiebeln verwendet. Das Verhältnis Zwiebel zu Fleisch ist also 1:1.

Die Sauce richtig binden

Die Zwiebeln haben beim Gulasch gleich mehrere Funktionen. Sie geben Geschmack, sie geben Farbe und sie binden die Sauce. Durch das lange Braten der Zwiebeln verlieren sie nahezu ihre komplette Flüssigkeit und werden super weich. Dadurch nehmen sie nach Zugabe der Sauce wieder Flüssigkeit auf, sodass sie völlig natürlich die Sauce binden. Die Zwiebeln an sich sind im Mund aber kaum zu merken, da sie vollständig zerkocht wurden. Einfach nur genial. Ähnlich ist es auch bei Spareribs aus dem Dutch Oven.

Neben der Zwiebel ist aber auch die Auswahl des Fleisches wichtig für die perfekte Konsistenz.

Welches Fleisch ist die richtige Wahl für ein leckeres Gulasch?

Das Fleisch ist eine der Hauptkomponenten des ungarischen Gulaschs. Hier wird 100 % Rindfleisch verwendet. Es gibt dem Gulasch eine charakteristische Note. Für die perfekte Konsistenz der Sauce ist auch die Wahl des Fleisches entscheidend. Rinderfilet zum Beispiel ist lecker und besonders zart. Es fehlt beim Filet aber an Fett und vor allem an Sehnen. Während ein Steak definitiv keine Sehne haben sollte, sind beim Gulasch die Sehnen absolut erforderlich. Wir empfehlen Wadenfleisch oder Schulterfleisch. Beides ist durchsetzt von Sehnen und hat jede Menge Fett. So wird der Geschmack besonders lecker und die Saucenkonsistenz optimal. Durch das vorsichtige Köcheln des Fleisches in der Sauce zersetzen sich die Sehnen zu einer gelatineartigen Konsistenz, diese sorgt für Bindung und Geschmack.

Zutaten

- 1 kg Rinderwade oder -schulter
- 1 kg weiße Zwiebeln
- 4 - 5 EL Paprikapulver edelsüß
- Salz
- 1 - 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 500 ml Rotwein
- 500 - 600 ml Rinderbrühe
- 3 - 4 Sternanis
- 3 - 4 Lorbeerblätter
- 3 bunte Paprikas
- 3 - 4 Knoblauchzehen
- 1 Butter
- 1 - 2 EL weißer Pfeffer

- 3 - 4 EL Kümmel
- 1 Zitrone (Bio)
- 1 Prise Majoran (getrocknet)

Nährwerte

Infos zur Zubereitung

Wir empfehlen

Bewertet mit **5.00** von 5, basierend auf 6 Kundenbewertungen

(6 Kundenbewertungen)

BBQ Allround Rub | 135 g

€ 6,90



€ 51,11 / kg | inkl. 7 % MwSt. | zzgl. Versandkosten

[In den Warenkorb](#) [Produktdetails](#)

Zubereitung Schritt für Schritt

1. Das Schulter oder Wadenfleisch vom Rind in ca. 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Zu klein geschnittenes Fleisch wird nach dem Schmoren wie Ragout, daher lieber etwas größer schneiden.
2. Die Zwiebeln grob hacken. In einem großen Topf wie einer Kokotte bei mittlerer Hitze ca. 5 – 10 Minuten lang braten, bis sie richtig braun sind und ein Großteil des Saftes verkocht ist. Dann das Fleisch dazu geben und alles mit ca. 1 EL Salz würzen.
3. Direkt danach ca. 3 bis 4 EL Paprikapulver edelsüß dazugeben und gut umrühren. Nun darf es nicht mehr braten, nur noch schmoren. Also ab jetzt schnell sein. 1 – 2 EL Tomatenmark unterrühren und 1 Dose gehackte Tomaten mit in den Topf geben.
4. Dazu 1/2 Liter Rotwein sowie 1/2 Liter Rinderbrühe. Alle Zutaten miteinander vermengen. Nun folgen zwei wichtige, oftmals vergessene Zutaten: 3 – 4 Sternanis sowie 3 – 4 Blätter getrockneter Lorbeer. Merk dir die genaue Anzahl, diese beiden Zutaten sind nur zum Würzen, nicht zum Mitessen!
5. Das Gulasch bei mittlerer Hitze von ca. 150 °C mit offenem Topf und geschlossenem Grilldeckel für etwa 2 Stunden schmoren lassen. Dabei mehrmals umrühren und ggfs. noch etwas Brühe nachgießen.
6. Die drei bunten Paprikaschoten klein schneiden und nach den ersten 2 Stunden mit in das Gulasch geben, danach muss es noch ca. 30 Minuten lang weiter köcheln. Das Gulasch ist fertig, wenn sich das Rindfleisch mit einer Gabel zerdrücken bzw. teilen lässt, ohne komplett zu fasern.
7. Währenddessen wird eine Gulasch Gewürzpaste hergestellt. Dafür etwa 3 EL Kümmel in einem Topf kurz anrösten, danach 1/2 Stück Butter im Topf schmelzen und braun werden lassen.

8. Den Kümmel in einem Mörser zerkleinern, 3 bis 4 Knoblauchzehen mit zerreiben und mit der geschmolzenen Butter, 1 EL Paprikapulver edelsüß, 1 EL weißen Pfeffer und einem kleinen Stück kalter Butter vermengen. Dazu kommt noch der Abrieb einer Biozitrone sowie der Saft einer halben Zitrone. Es entsteht eine dicke Gewürzpaste.
9. Erst wenn das Gulasch fertig ist, wird nach und nach die Gewürzpaste untergerührt und immer wieder probiert. Rühre auf keinen Fall direkt die komplette Paste ein. Geschmacklich solltest du dich langsam zum perfekten ungarischen Gulasch vortasten. Ganz zum Schluss kommt noch eine Prise Majoran mit ins Gulasch, noch einmal gut umrühren und dann genießen. Guten Appetit!

3 Geheimnisse fürs perfekt ungarische Gulasch

Unser Ungarisches Gulasch Rezept ist perfekt für alle die, die ein möglichst originales Gulasch suchen. Zugegeben, es ist nicht ganz unaufwändig und braucht, wie es auch bei Brisket oder Pulled Pork im Texas Style der Fall ist, eine ganze Menge an Zeit, diese lohnt sich aber! Die drei wichtigsten Punkte die du unbedingt beachten solltest sind die richtige Auswahl des Fleisches – Rinderwade oder -schulter, ein 1:1 Verhältnis zwischen Fleischmenge und Zwiebelmenge sowie zu Beginn die Zwiebeln langsam aber sicher zu zerkochen, bis sie braun sind und der Saft nahezu verkocht ist. Beachtest du alle Punkte, so wird das ungarische Gulasch perfekt!

Sag doch auch mal was

95 Antworten zu “Ungarisches Gulasch Rezept”

1. Ist ein maga lackeres gericht. Wird sicher noch oft gekocht.

[Neuere Kommentare »](#)

Carsten ist der hammer 🤩

Bin ein absoluter sizzlebrothers fan.

Ihr seid die besten 😊

[Antworten](#)

2. Hallo zusammen,

ich möchte das Rezept gerne nachkochen und frage mich nun, welche Temperatur ich im Backofen einstellen muss. Ich würde sagen, dass sie eher niedriger sein muss, so etwa 120°C-130°C, was meint ihr. Leider habe ich keinen solchen, auf dem man das Gulasch zubereiten kann.

Schon mal vielen Dank für die Antwort, ich lass euch das Ergebnis wissen.

Gruß Pascal

[Antworten](#)

3. Ich echt bin echt gespannt das Gulasch köchelt grad vor sich hin und riecht einfach köstlich. In der Zwischenzeit lese ich auf Instagram die 27 wichtigsten Fakten über Gulasch

<https://www.der-postillon.com/2019/04/fakten-gulasch.html>

Richtig gut 🤔👍👏

Liebe Grüße

Hakan

Antworten

4. Wie lange kann ich den Rest von der Gewürzpaste aufbewahren im Kühlschrank beispielsweise um Einmachglas?

Antworten

Hi Carsten,

gute Frage. Wir sind keine Haltbarkeitsexperten, aber etwas Haltbar machen im Glas geht eigentlich nur mit Hitze. Daher denke ich, dass du die Paste sicher nen paar Tage, eventuell sogar ein paar wenige Wochen aufheben kannst. Du solltest sie dann aber zügig aufbrauchen.

Liebe Grüße

Hannes

5. Hallo zusammen,

ich bin auf YouTube auf euer Video gestoßen und wollte das Rezept unbedingt ausprobieren.

Vorgestern haben wir dann die doppelte Menge im Dutch Oven in der Feuerschale auf Briketts nachgekocht.

Ein Riesen-Lob, es hat uns alle (meine Mutter, meine Frau und unsere 3 Kinder (9, 11, 13 Jahre) und mich) geschmacklich einfach umgehauen.

Es war einfach nur Wahnsinn.

Dazu gab es Stockbrot direkt vom Feuer.

Ich werde nun noch weitere Sachen von euch ausprobieren.

Macht weiter so.

Gruß Andreas

Antworten

Hi Andreas,

mega, das freut uns sehr! Stockbrot...das weckt doch Erinnerungen 😊

Liebe Grüße

Hannes

6. Moin zusammen,

Das Rezept hier ist zwar ganz nett für Nicht-Ungarn, die denken das wäre ungarisches Gulasch, hat aber mit richtigem Pörkölt, wie es in der Tiefebene im Pogracs zubereitet wird, nix zu tun.

Hierzu benötigt ihr nur

Rind oder Schaf

Schweineschmalz

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

4 Stunden Zeit

Eine Menge Palinka

Bei Bedarf teil ich euch das Rezept gern mit.

Antworten

Hi, ich glaube der Palinka gehört in den Koch und nicht ins Pörkölt 😊 Viele meinen mit ungarischen Gulasch das Kesselgulasch was in Ungarn eher ein Eintopf ist. Ich hätte gern ein original Rezept für das Kesselgulasch. Sicher werden mir aber viele ung. Zutaten fehlen zB. erinnere ich mich an Gulasch-Creme, scharfer Peter, süße Anna usw, Ungarisch kochen macht trotzdem einfach Spaß.

Viele Grüße und egészségre!

7. Top Video und auch die ganzen Tipps von Carsten sind spitze.

Ich musste es natürlich nachlocken, uns hat es leider nicht so gut geschmeckt.

Habe mich ans Rezept gehalten. Vermutlich war es zu viel Wein und der Kümmelgeschmack

ist nicht so unser Fall. Naja so sind halt die Geschmäcker 😊

Antworten

Hi Thomas,

das ist mit Sicherheit der Kümmel, den muss man mögen. Aber wie du schon sagst, die Geschmäcker sind verschieden.

Beste Grüße

Hannes

8. Hi Jungs,

leckere Geschichte, dieses Gulasch!

Ich habe mich jedoch gefreut, dass ich euer Video geschaut hatte.

Wahrscheinlich hätte ich den Deckel vom Dopf sonst geschlossen.

Ich würde euch gern eine Verbesserung vorschlagen.

Schreibt im Rezeptblog

... 150 Grad bei offen Topf und geschlossenem Grilldeckel...

Es gibt sonst Gulaschsuppe und kein schlotziges Gulasch, weil die Flüssigkeit nicht ausreichend verkoche.

Macht weiter so!

Gruß

Ole

Antworten

- Hi Ole,

danke für den Hinweis. Wird direkt geändert!

Liebe Grüße

Hannes

- Was ist denn ein Grilldeckel?

Ich würde es einfach im Backofen machen, kein Deckel drauf, oder?

9. Bestes Gulasch Rezeot ever!!! Grandiose Komposition vom Influ-Metzger!

Antworten

10. Welche Flüssigkeit kann man als Alternative für den Rotwein nehmen?

Antworten

- Hi Torben,

ich nehme an du möchtest den Alkohol aus dem Spiel lassen. In dem Fall bietet sich roter Traubensaft an, eventuell mit Wasser verdünnt, damit es nicht zu süß wird,

Liebe Grüße

Hannes

- Es gibt den Wein auch Alkoholfrei!

Werde ich am Sonntag ausprobieren.

11. Hammmmmmer geiles Video, und erst das Rezept erst, wir haben es am Wochenende nachgekocht, es ist einfach ein Traum.

Weiter so Jungs.

Antworten

12. Danke für das super Rezept! Sah echt gut aus in eurem Video.

Nur leider stimmen die Nährwertangaben nicht so ganz 😊 0g Kohlenhydrate passt nicht ganz.

Antworten

Hi Julian,

in der Tat! Die Nährwertangaben sind allerdings immer nur ca. Angaben, exakte Angaben können wir da nicht machen. Ich habe dennoch aus einer 7, eine 0 gemacht, warum auch immer 😊

Liebe Grüße

Hannes

13. Hi Zusammen,

kleiner Hinweis. Im Video wurden die Paprika nach 1 1/2 Stunden dazu gegeben und das Gulasch hat insgesamt 2 Stunden gebraucht. Im Rezept werden sie nach 2 Stunden dazu geben und muss das Gulasch noch mal 30 min schmoren.

Was ist nun richtig?

Liebe Grüße,
Fabian

Antworten

- Hi Fabian,

die Zeitangabe hier ist meist genauer als die im Video. Letztlich kannst du es aber anhand der Konsistenz des Fleisches ausmachen. Wichtig ist nur, dass die Paprika etwa eine halbe Stunde mit schmort,

Sorry für die Verwirrung.

Liebe Grüße

Hannes

- Auf dem Herd steht momentan der Topf mit eurem Gulasch drin, und das verdammte Fleisch mag selbst nach 3 Stunden nicht weich werden. Ich muss mich wohl gedulden, aber die Soße schmeckt jetzt schon gigantisch. Auch ohne die Butter.
Ich habe den rotwein mit Trauben-Direktsaft ersetzt (meine Frau stillt noch unser Baby). Geht wunderbar. Habe ich mit Bratensoße auch schon gemacht. Wie bekommt man diese Butter zu einer Paste? Ich habe alles versucht, aber es blieb alles flüssig. Erst mit dem Kühlschrank habe ich wieder die Konsistenz einer weichen Butter erhalten...
- Komisch, normalerweise ist die Butter ja schon fest und sollte durch die Zugabe der flüssigen Bestandteile nicht flüssig werden. Eventuell hast du davon ein wenig viel dazu gegeben.
Wie ist es denn geworden?

14. Ein wirklich fantastisches Rezept – ich konnte meine Schwiegermutter (eine Selbsternannte Gulaschkönigin) begeistern. Vielen Dank!

Antworten

[Neuere Kommentare »](#)

Schreibe einen Kommentar

Deine E-Mail-Adresse wird nicht veröffentlicht. Erforderliche Felder sind mit * markiert

