

# Eintopf

<a href="#">Deftige Gulaschsuppe</a>	2021/05/20 06:38 Ralf Beckesch
<a href="#">Kartoffeltokana</a>	2021/05/20 06:41 Ralf Beckesch
— <a href="#">Ungarisches Rindergulasch (Pörkölt)</a>	2026/03/31 15:09 Ralf Beckesch
— <a href="#">Weinsteinkraut</a>	2026/03/31 16:17 Ralf Beckesch

## Deftige Gulaschsuppe

- <http://chefkoch.de/rezepte/drucken/2183131350572745/Deftige-Gulaschsuppe.html>
  - [chefkoch.de-deftige\\_gulaschsuppe.pdf](#)



### Zutaten für sechs Personen

- 500 g Rindergulasch
- 1 große Zwiebel(n), fein gewürfelt
- 2 Zehen Knoblauch, fein gewürfelt
- 2 EL Butterschmalz
- 3 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 3 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 800 ml Rinderbrühe
- 2 EL Zucker
- nach Bedarf Salz und Pfeffer
- 4 Zweige Majoran, die Blätter davon, grob gehackt
- 1/2 Bund Petersilie, fein gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 3 große Kartoffel(n), in Würfel geschnitten
- 1 große Karotte(n), in Scheiben geschnitten
- 2 Paprikaschoten, klein gewürfelt

Rindfleischwürfel im Butterschmalz 5 Minuten anbraten, dabei umrühren, dann die Zwiebeln und Knoblauchstücke dazugeben, weitere 5 Minuten mitdünsten. Mit Rinderbouillon und Rotwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver, Lorbeerblättern, Tomatenmark und Majoran würzen. Dann bei geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten bei kleiner Hitze schmoren.

Die Kartoffel-, Paprika und Karottenstücke zugeben und weitere ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Dann Petersilie unterrühren und heiß servieren

Dazu schmeckt Baguette.

2021/05/14 11:02 · [0 Kommentare](#)

[eintopf](#), [suppe](#), [ungarisch](#)

## Kartoffeltokana

Eine Art ungarisches Risotto, mit Kartoffeln anstatt Reis



### Zubereitung

1. Hackfleisch (opder auch ungehacktes Fleisch) anbraten
  - Zwiebeln (gewürfelt) in den Topf geben
  - Knoblauch (gewürfelt) in den Topf geben
  - Wenn alles glasig ist, mit etwas wasser auffüllen
2. Gewürfelte Möhren, Sellerie, Petersilie (also kurz gesagt Suppengemüse) hinzugeben
3. (Optional, ein paar Paprika kleinschneiden und mitkochen)
4. Kartoffeln schälen und Würfeln und hinzugeben
5. Pfeffer und Salz und etwas Paprika (für die Farbe), und mit etwas Fleischbrühe abschmecken
6. nun alles durchkochen.

Fertig!

2021/05/12 08:28 · [1 Kommentar](#)

[hauptgericht](#), [eintopf](#), [gulasch](#), [mama beckesch](#), [siebenbuergisch](#)

## — Ungarisches Rindergulasch (Pörkölt)



## BESTES REZEPT BIS JETZT: SizzleBrothers - Ungarisches Gulasch aus dem Dutch Oven | DAS Gulasch Rezept

- [https://www.youtube.com/watch?v=WZDnmNvxGak&list=PLCVct0qd\\_idEdx1A7b45QYwyVT4rfH7Po&index=6](https://www.youtube.com/watch?v=WZDnmNvxGak&list=PLCVct0qd_idEdx1A7b45QYwyVT4rfH7Po&index=6)
  - [sizzlebrothers.de-ungarisches\\_gulasch\\_rezept.pdf](https://sizzlebrothers.de-ungarisches_gulasch_rezept.pdf)
  - <https://sizzlebrothers.de/ungarisches-gulasch-rezept/>
    - [ungarisches\\_gulasch\\_rezept\\_3\\_geheimnisse\\_zum\\_perfekten\\_gulasch\\_.pdf](https://sizzlebrothers.de/ungarisches-gulasch-rezept_3_geheimnisse_zum_perfekten_gulasch_.pdf)

In *KURSIV* meine Anmerkungen vom 7. September 2024, wo wir das Rezept ausprobiert haben. Wie man unten leicht sehen kann, hatten wir ~2,7kg Rind, und haben dementsprechend die Zutaten immer knapp mal drei genommen (knapp auf jeden Fall den Kümmel, das Sternanis und reichlich oder sorglos bzgl Überdosis: Knoblauch, Tomate etc)

### Zutaten

- 1 kg Rinderwade oder -schulter
  - *2,7 kg Schulter*
- 1 kg weiße Zwiebeln
  - *3kg Zwiebeln*
- 4 - 5 EL Paprikapulver edelsüß
  - *zwischen 100gr und 150gr Paprika Edelsüß, es wird was übrig bleiben*
- Salz
- 1 - 2 EL Tomatenmark
  - *6EL Tomatenmark*
- 1 Dose gehackte Tomaten
  - *3 Dosen Pizzatomaten*
- 500 ml Rotwein
  - *1l Roter Dornfelder halbtrocken*
- 500 - 600 ml Rinderbrühe
  - *1l Rinderbrühe, fertig aus de mGlas von Netto*
- 3 - 4 Sternanis
  - *10 Sternanis*

- 3 - 4 Lorbeerblätter
  - 12 - 15 Blatt Lorbeer
- 3 bunte Paprikas
  - 6 Bunte Paprika
- 3 - 4 Knoblauchzehen
  - 1 ½ Köpfe Knoblauch
- 1 Butter
  - 1 Päckchen Butter + ¼ von einem weiteren Päckchen
  - + 1 Päckchen Schweineschmalz (200gr) (Zu Beginn zum Zwiebeln Anbraten)
- 1 - 2 EL weißer Pfeffer
  - 3 EL Weißer Pfeffer (das war aber etwas zu viel, beim nächsten mal lieber einen Weniger und nachwürzen)
- 3 - 4 EL Kümmel
  - 12 EL Kümmel (hört sich krank an, schmeckt aber)
- 1 Zitrone (Bio)
  - 3 Bio Zitronen (Schale) davon von 1½ Biozitronen der Saft
- 1 Prise Majoran (getrocknet)

## Zubereitung

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.
  - *Ich hatte kleinere Würfel geschnitten, da wir wieder mal eingemacht haben und das besser in Einmachgläsern ist mit kleineren Fleischstücken)*
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.
  1. *Ich habe wesentlich länger als 10 Minuten gebraucht, aber ich war auch auf Herd und Backofen unterwegs*
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!
  - *Sinnvoll sind diese großen Siebe mit Deckel und einer Kette, da packt man das Zeug rein und muss später nicht angelne gehen...)*
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.
  - **Großer Unterschied zum Backofen:** *Wir hatten das erst ca 2h bei 150° im Ofen, und haben dann auf 200° erhöht. Ein Gasgrill hält im Innenraum die 150°, da kommt denke ich von unten viel mehr Stoff. Also sind wir auf 200° hoch, damit wir nicht ewig warten müssen*
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.
  - *Das mit Mörser ist eine ziemliche Viecherei gewesen, das nächste Mal werde ich wieder Kümmel Pulver nehmen, ich mag keine ganzen Kümmelkörner im essen...*
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!

## Ungarisches Rindergulasch (Pörkölt)



- Als Basis hat dieses Rezept für eine „Kräftige Ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln“ aus dem Internet gedient:
  - → <https://die-frau-am-grill.de/kraeftige-ungarische-gulaschsuppe-mit-kartoffeln/>
  - [ungarische\\_gulaschsuppe\\_klassisches\\_einfaches\\_rezept.pdf](#)



4.52 von 31 Bewertungen

## Ungarische Gulaschsuppe | Klassisches & einfaches Rezept

In diesem Rezept für die ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln erfährst Du zusätzlich noch 4 Extra-Tipps damit es richtig lecker schmeckt.

Vorbereitungszeit

45 Min.

Zubereitungszeit

3 Stdn. 20 Min.

Gericht: Abendessen, Hauptgericht, Mittagessen

Land &amp; Region: Ungarn

Keyword: kräftig, onepot, Partyessen, winteressen, würzig

Portionen: 10 Portionen Autor: Anja Würfl

### Zutaten

- 2 kg Rindergulasch
- 600 g Zwiebeln
- 3 Paprika
- 8 Knoblauchzehen
- 3 EL Schweineschmalz (alt. Butterschmalz)
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver (rosenscharf)
- 3 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 EL Salz
- 1 EL Pfeffer
- 1 EL Kümmel (im Ganzen oder gemahlen)
- 1 EL Zucker
- 2 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
- 5 Lorbeerblätter
- 500 ml Rotwein (trocken)
- 3 L Fleischbrühe
- 700 g Kartoffeln (festkochend)

### Anleitungen

1. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und portionsweise im heißen Schweineschmalz anbraten.
2. Die klein gehackten Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und ebenfalls anbraten.
3. Das Tomatenmark unterrühren und anrösten lassen.
4. Anschließend das Paprikapulver hinzugeben und dieses auch leicht anrösten.
5. Den gemahlene Kümmel und den Thymian zugeben, sowie Salz, Pfeffer und etwas Zucker und die Lorbeerblätter.
6. Mit Rotwein ablöschen und mit der Brühe aufgießen und in Würfel geschnittene Kartoffeln und Paprika unterrühren.
7. Die ungarische Gulaschsuppe mit geschlossenem Deckel drei Stunden köcheln lassen. Bei mittlerer Stufe. Beim Servieren noch Salz und Pfeffer mit auf den Tisch stellen. Vielleicht benötigt man noch die eine oder andere Prise...

## Zutaten

- 3 kg Rindergulasch
- 2500 g Zwiebeln
- 4 Rote Paprika
- 10 Knoblauchzehen groß (die aus China)
  - (wenn nur normaler da ist einfach locker einen Kopf Knoblauch nehmen)
- 250gr Butterschmalz
- 1/2 Tube Tomatenmark
- 2EL Paprikapulver (rosenscharf)
- 5EL Paprikapulver (edelsüß)
- 3 EL Salz
- Pfeffer
  - (zum Anbraten und später zum Abschmecken)
- 1 EL Kümmel (im Ganzen oder gemahlen)
  - (Ich hatte 2 EL gemahlene bekommen, das war nahe grenzwertig. Kümmel besser nur 1EL und dann vorsichtig weiterdosieren)
- 2 EL Zucker
- 1 EL Thymian (frisch oder getrocknet)
- 10 Lorbeerblätter
- 750 ml Rotwein (trocken)
- 1 L Fleischbrühe
  - nach Konsistenz und Geschmack

## Anleitung

### 1. Erstes Anbraten

1. Schmalz in den Topf und heiß machen
2. Gulaschfleisch kleiner schneiden
3. Zwiebeln kleinschneiden (zB 1/4 Ringe)
4. Knoblauch häckseln
5. zusammen anbraten

### 2. mit dem Rotwein ablöschen

1. und noch ein bisschen einkochen lassen, damit der Alkohol verfliegt

### 3. den restlichen Kram reinpacken

1. Tomatenmarkl
2. die ganzen Gewürze

### 4. Köcheln lassen

1. aber Achtung, nicht zu heiß, das kann anhängen und zu arge Röstaromen geben (aka anbrennen 😬 )
2. ggf mit Wasser aufgießen, wenn es zu breiig ist, und nur anhängt, damit es noch ordentlich köcheln kann.
3. Das ganze kann man nun locker 2-3 Stunden köcheln lassen

Guten Hunger!

## Gulasch zubereiten - so wird es zart, saftig und kräftig

- [https://www.springlane.de/magazin/rezeptideen/gulasch-zubereiten/gulasch\\_zubereiten\\_so\\_wird\\_es\\_zart\\_saftig\\_und\\_kraeftig.pdf](https://www.springlane.de/magazin/rezeptideen/gulasch-zubereiten/gulasch_zubereiten_so_wird_es_zart_saftig_und_kraeftig.pdf)

TODO Übertragen

2023/02/04 17:11 · 0 Kommentare

ungarisch, fleisch, hauptgericht, sosse, eintopf, internet

## — Weinstekraut



## Rezept aus dem Internet

- <https://schnatterkocht.blogspot.com/2017/09/weinstein-kraut.html>
  - [weinstein-kraut.pdf](#)

## Weinstein-Kraut.

Schöne feste Krautköpfschen werden gepuzt, der harte Strunk herausgenommen, die Köpfe je nach der Größe in 6—8 Teile geschnitten und in kochendem Wasser abgebrüht. Ein größerer Topf wird mit gehacktem Speck und Zwiebel belegt, Kraut darauf gegeben, dann halbweich gekochtes Rindfleisch, gehackter Speck und Zwiebel, abermals Kraut, aufgekochtes oder auch rohes Schweinefleisch, Kraut und oben ein Stück älterer Speck. Als Gewürz gibt man ein Büschel Dill- und Eisenkraut, welches mit einem Faden zusammengebunden und beim Anrichten entfernt wird. Das Kraut wird mit der Fleischsuppe gut weich gekocht und zuletzt mit Rahm, Mehl und Essig eingeklopft.

Aus dem Kochbuch „Die Siebenbürgische Küche“ von Elise Fröhlich 1897

### Wichtiger Tipp von Mutti



Das Kraut muss zuerst in einer stark überwürzten Brühe gekocht werden (so überwürzt, daß man die nicht essen könnte). Da soll einfach richtig stramm Suppenbrühe und Essig rein (So viel, daß man dann hinterher wenn man die Suppe dann im Topf aufgiesst den Sud so verdünnt und dadurch genießbar macht)

Warum?

Einfach, wenn man Kraut einfach in normal gewürzter Suppenbrühe gart, wird es ultra lasch und süßlich, und dann schmeckt das Weisteinkraut nicht!

**Zutaten: (4 Portionen)**



- 1 Krautkopf (mittelgroß)
- 200 g gerauchter Schweinehals
- 400 g Rindfleisch (durchwachsen)
- etwas gerauchten Speck
- 1 Zwiebel
- Bohnenkraut
- Dill
- Salz und Pfeffer
- 50 ml Sahne (oder Milch)
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Essig



Wüfel...

Gerauchten Schweinehals, Rindfleisch in



...und Kraut in grobe Stücke schneiden.



binden.

2 Bündel mit Dill und Bohnenkraut



In einem Topf den Speck auslassen...



anbraten...

...das Rindfleisch von allen Seiten kurz



zwischen lagern.

...heraus nehmen und auf einem Teller



Zwiebel leicht anrösten...

Im selben Fett die klein geschnittene



Liter Wasser dazu geben.

...das zuvor angebratene Fleisch und 1



Salzen und pfeffern mit den Kräutern ca 15 Min kochen.



Den gerauchten Schweinehals in einer Pfanne leicht anbraten...



...ca 200 ml Wasser angießen und zugedeckt 5 Min köcheln.



In einen Topf 1/3 vom Kraut einschichten.



Darauf den gerauchten Schweinehals

inklusive Kochsud verteilen...



Bohnenkraut bestreuen.

...pfeffern, salzen und mit getrocknetem



Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen.

Die nächste Schicht Kraut, auch mit



Aus dem gekochten Rindfleisch das  
Kräuterbündel entfernen...



...das Fleisch ohne Soße über das Kraut  
verteilen. Mit Bohnenkraut bestreuen.



Darüber das restliche Kraut verteilen,  
würzen, Speck darauf legen...



...und mit dem Rindfleischsud  
übergießen.



ca 5 Min kochen.

Kräuter Bündel zugeben und zugedeckt



köcheln lassen.

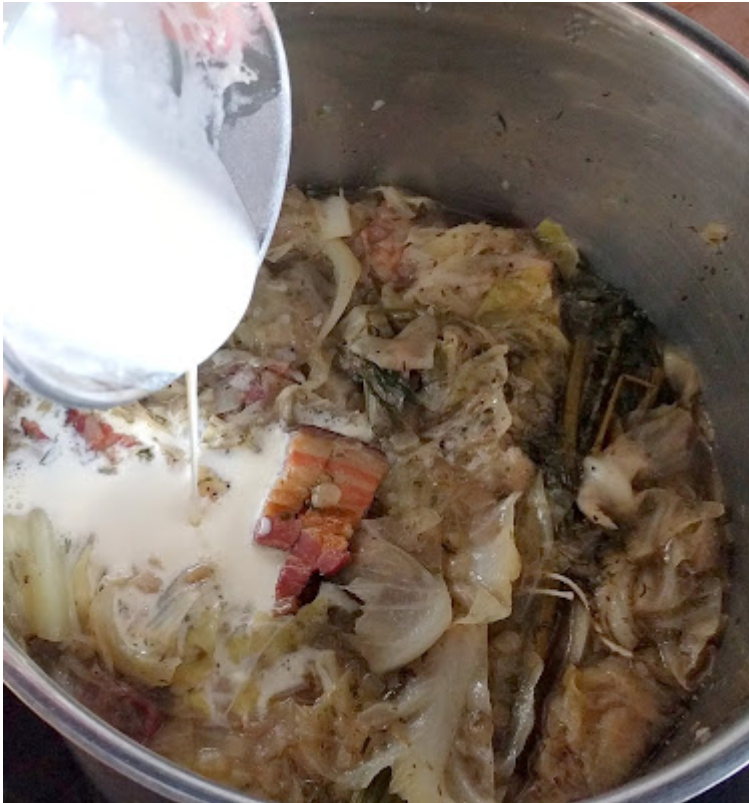
Den Essig dazu geben und weitere 5 Min



Das fertige Kraut...



gebunden und noch kurz aufgekocht. ...wird mit etwas Mehl und Sahne



Kräuter entfernen...



frischem Rahm servieren.

...und schon kann man es mit etwas



2022/11/11 10:10 · 0 Kommentare

[suppe](#), [lowcarb](#), [siebenbuergisch](#), [eintopf](#), [mama beckesch](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/eintopf?rev=1653429392>

Last update: **2022/05/24 21:56**

