

Internet

Dieses Rezept kommt aus den Weiten des Internets...

Tag	Menge
internet	4

Bester Nusszopf	2022/05/24 21:34 Ralf Beckesch
Gazpacho	2022/08/10 09:50 Ralf Beckesch
Sauerkraut-Hack-Auflauf	2022/04/06 05:59 Ralf Beckesch
— Ungarisches Rindergulasch (Pörkölt)	2026/03/31 15:09 Ralf Beckesch

Bester Nusszopf

- <https://www.rezeptwelt.de/backen-suess-rezepte/bester-nusszopf/y2wx1qyd-81fdb-650831-cfcd-2-bqa6rgvs>
 - [bester_nusszopf_von_carinar._ein_thermomix_rezept_aus_der_kategorie_backen_suess_auf_www.rezeptwelt.de_der_thermomix_community_.pdf](#)



Zutaten

Teig

- 250 g Milch
- 1 Würfel Hefe
- 25 g Butter

Nussfüllung

- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g gemahlene

Aprikosenmarmelade

Helenes Erweiterung des Rezeptes

- 20 g Zucker
 - 600 g Mehl
 - 1 TL Salz
 - 20 g Balsamico bianco
 - 40 g Milch
 - 60 g Zucker
- Haselnüsse
 - 200 g Zucker
 - ca. 4 Tropfen Vanillearoma
 - ca. 4 Tropfen Rumaroma
 - ca. 200 g Sahne
1. 1/2 Glas Aprikosenmarmelade
 2. In einen Topf geben und leicht köcheln / einkochen
 3. Wenn der Kuchen auch noch heiß ist, die Marmeladen oben auf dem Kuchen verteilen

Zubereitung

1. Milch, Hefe, Butter und Zucker in Mixtopf geben und 2,5 Min. / 37 °C / Stufe 2 erwärmen. Anschließend Mehl, Salz, Balsamico, Milch und Zucker dazugeben und 3 Min. / Modus „Teig kneten“. Teig in eine Schüssel geben und 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.
2. Alle Zutaten für die Füllung zusammen rühren. Danach Teig dünn ausrollen und mit der Nussfüllung bestreichen.

3. Teig aufrollen und in der Mitte mit einer Schere durchneiden  und danach

übereinander Zopfen (weiß nicht wie ich es beschreiben soll tmrc_emoticons.-) 

4. Nochmals 20 Min gehen lassen und dann ab in den Ofen. Bei 160 °C ca. 30-45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. (je nach Ofen und Geschmack ob man ihn dunkel oder hell mag) (lieber weniger °C dafür bisschen länger drin lassen, sonst ist er innen matschig und außen zu dunkel und knusprig)

2022/05/24 21:34 · 0 Kommentare

[helene beckesch](#), [gebaeck und kuchen](#), [internet](#)

Gazpacho

- <https://www.lecker.de/klassische-gazpacho-63563.html>



Zutaten

für 4 Personen

- 3 Scheiben Toastbrot
- 1 kg reife Tomaten
- 1 rote Paprikaschote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Gemüsebrühe (Instant)
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Rotwein-Essig
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 1 kleine grüne Paprikaschote
- 1/2 Salatgurke (ca. 150 g)
- 1 Prise Zucker
- einige Spritzer Zitronensaft
- 1/2 Bund Basilikum

Zubereitung

1. Toastbrot entrinden und die Scheiben in kaltem Wasser einweichen. Tomaten waschen, kreuzweise einritzen und in einer Schüssel mit gekochtem Wasser ca. 1-2 Minuten brühen, anschließend abschrecken und die Haut mit einem kleinen Küchenmesser abziehen. Tomaten halbieren und jeweils den Strunk keilförmig ausschneiden.
2. Rote Paprika putzen, waschen und fein würfeln. Knoblauch schälen. Toastbrot mit den Händen ausdrücken. 150 g Tomaten und 1 EL Paprikastücke beiseitelegen, den Rest sowie Knoblauch und Brot mit einem Stabmixer glatt pürieren.
3. Brühe in 3 EL heißem Wasser auflösen. Brühe, 2 EL Olivenöl und Essig in das Püree rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 4 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.
4. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Grüne Paprikaschote und Gurke putzen, waschen und fein würfeln. Übrige Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln. Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
5. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Suppe anrichten, mit Gemüsewürfeln und Basilikum bestreuen und mit 2 EL Öl beträufeln.

Ernährungsinfo

1 Portion ca. : 200 kcal 840 kJ 5 g Eiweiß 12 g Fett 19 g Kohlenhydrate

2022/08/10 09:50 · 0 Kommentare

[vegan](#), [vegetarisch](#), [lowcarb](#), [helene beckesch](#), [internet](#), [suppe](#), [hauptgericht](#)

Sauerkraut-Hack-Auflauf

- <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/44288-rzpt-sauerkraut-hack-auflauf>



Zutaten

Für vier Personen

- 6 Zwiebeln
- 2 Ei Butter
- 1000g Weinsauerkraut
 - (am besten gut auswaschen, sonst wirts „sauer“)
- 500ml Schlagsahne
- 300ml Fleischbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Wacholderbeeren
- 6Ei Majoranblättchen
- Salz
- Pfeffer
- 2 Ei Zucker
- 200g Sahneschmelzkäse
- 2Ei Öl
- 500g Hackfleisch (gemischt)
- 800g gekochte Pellkartoffeln

Zubereitung

1. Zwiebeln würfeln. Butter erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln darin glasig dünsten. Sauerkraut zufügen. Mit Sahne und Fleischbrühe ablöschen. Sauerkraut mit Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Majoranblättchen, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Schmelzkäse teelöffelweise unterrühren. Zugedeckt 15 Minuten köcheln.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Hackfleisch portionsweise darin anbraten. Zwiebeln kurz mitbraten. Hack-Zwiebelmasse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Hackfleisch und Sauerkraut abwechselnd in eine ovale Auflaufform (ca. 30×15 cm) schichten.

3. Im heißen Ofen bei 200° (Umluft 180°) auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.

2022/04/06 05:58 · 0 Kommentare

helene beckesch, internet

— 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
 - sizzlebrothers.de-ungarisches_gulasch_rezept.pdf
 - <https://sizzlebrothers.de/ungarisches-gulasch-rezept/>
 - [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 dem Glas 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 angeln 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 dan 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 & 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

TODO Übertragen

2023/02/04 17:11 · 0 Kommentare

[ungarisch](#), [fleisch](#), [hauptgericht](#), [sosse](#), [eintopf](#), [internet](#)

From:

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

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/internet>

Last update: **2022/05/24 22:05**

