

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 Tomatenmarkiterrühren 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 Paprikaiterrühren.
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...

ungarisch, fleisch, hauptgericht, sosse, eintopf, internet

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 getan, 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 Stundne 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

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

Permanent link: https://recipes.beckesch.it/rezepte/ungarisches_rindergulasch_poerkoelt?rev=1725699760

Last update: **2024/09/07 09:02**

