

Ungarisches Rinder-Pörkölt

Für 10 Personen

150 - 200 g Schweineschmalz	1 kg Zwiebeln	40 g Paprikapulver
1 kg Rindfleisch	Salz	2 l Wasser
2 Knoblauchzehen	400 g gelbe Spitzpaprika	200 g Tomaten

Schmalz in den heißen Bräter geben und flüssig werden lassen. In der Zwischenzeit Zwiebeln in grobe Stücke schneiden.

Zwiebeln in den Bräter geben und glasig werden lassen.

Hitze reduzieren, Paprikapulver dazugeben und gut unterrühren. Nicht anbrennen lassen, sonst wird das Paprikapulver bitter.

Fleisch parieren, also von der festeren Silberhaut und Sehnen befreien, und in grobe Würfel schneiden. In den Bräter geben und unterrühren. Mit Salz würzen und Temperatur erhöhen. Mit Wasser ablöschen und köcheln lassen. Bei Bedarf Wasser nachschütten. Regelmäßig umrühren.

Frischen Knoblauch fein schneiden/pressen und dazu geben.

Nach etwa einer bis eineinhalb Stunden wenn die Zwiebeln verkochen und das Fleisch beginnt, zart zu werden Paprika entkernen und in grobe Stücke schneiden und zum Gulasch geben.

Sobald die Paprika weich ist, grob gewürfelte Tomaten zufügen.

Noch etwa 20 Minuten köcheln lassen. Eventuell mit Salz abschmecken.

Mit Spätzle oder Nudeln servieren.

Torsten Müller am 07. Februar 2024