

# Kesselgulasch

## Für 10 Personen:

2 kg Rindfleisch	2 kg Zwiebeln	1 kg Kartoffeln
250 g Karotten	250 g Pastinaken	2 Paprikaschoten rot, gelb
2 Chilischoten	4 Knoblauchzehen	50 g Tomatenmark
4 EL Paprikapulver edelsüß	1 EL Paprikapulver scharf	2 EL Kümmel gemahlen
1 EL Majoran	4 Lorbeerblätter	4 Prise Salz
2 Prise Pfeffer	0,25 l trockener Rotwein	4 EL Öl
Wasser	1 EL ungarische Würzpaste	

Zwiebeln schälen und kleinschneiden.

Gemüse schälen und kleinschneiden.

Kartoffeln schälen und kleinschneiden.

Knoblauch kleinschneiden oder pressen.

Kessel über Feuer erhitzen.

Öl im Kessel erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen.

Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten.

Tomatenmark zugeben.

Paprikapulver und Tomatenmark leicht anrösten.

Geschnittene Rindfleisch-Würfel zugeben und anbraten.

Gewürze zugeben.

Wasser aufgießen, so dass das Fleisch bedeckt ist.

Gut umrühren.

Mit Wein übergießen.

Mit einem Deckel zudecken.

Mehrere Stunden köcheln lassen.

Dabei immer wieder umrühren und Wasser sowie den Wein zugießen.

Nach drei bis vier Stunden Kartoffeln, Karotten, Paprikaschoten und Pastinaken zugeben.

30 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer (und gegebenenfalls mit Würzpaste) abschmecken. Dazu Baguette oder Brot reichen.

Helmut Achatz am 24. Oktober 2024