

Gulasch kroatisch

Für 4 Portionen

1 kg Rinderbrust	1 l Rinder-Brühe	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	2 EL Paprikapulver	2 EL Tomatenmark
250 ml trockener Rotwein	2 Lorbeerblätter	Speisestärke
Salz, Pfeffer	Petersilie	

Das Fleisch in etwa 3-4 cm große Würfel schneiden und abtupfen.

Öl oder Butterschmalz in einem großen, schweren Schmortopf stark erhitzen, die Fleischwürfel portionsweise von allen Seiten kräftig anbraten, bis sie eine braune Kruste haben; danach das Fleisch aus dem Topf nehmen.

Die gewürfelten Zwiebeln in den gleichen Topf geben, die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, unter gelegentlichem Rühren langsam glasig dünsten bis sie leicht Farbe annehmen. Wenn die Zwiebeln fast fertig sind, den gehackten Knoblauch hinzugeben und ihn für etwa eine weitere Minute mitdünsten.

Paprikapulver, Zwiebeln, Knoblauch in den Topf einrühren und etwa 30 Sekunden kurz mitrösten. Anschließend das Tomatenmark hinzugeben und gut unterrühren; alles 1-2 Minuten anschwitzen.

Das Fleisch zurück in den Topf geben und trockenen Rotwein hinzugeben; dabei den Boden des Topfes abschaben, um alle Röststoffe zu lösen.

Mit dem Rotwein kurz aufkochen und etwas einkochen, damit der Alkohol verdampfen kann. Dies dauert nur ein paar Minuten. Anschließend die Brühe angießen und die Lorbeerblätter hinzugeben. Wenn das Gulasch etwas sämiger werden soll, in wenig Wasser eingerührte Speisestärke unterrühren; mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Flüssigkeit im Topf zum Kochen bringen, den Topf abdecken und die Hitze auf die niedrigste Stufe stellen. Das Gulasch muss nun langsam und sanft 2-3 Stunden schmoren, manchmal sogar bis zu 4 Stunden. Je länger es schmort, desto zarter wird das Fleisch und desto intensiver werden die Aromen. Zwischenzeitlich immer mal wieder kontrollieren, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Wenn nötig, schluckweise etwas mehr Brühe oder Wasser nachgießen. Das Fleisch sollte am Ende so zart sein, dass es fast von selbst zerfällt. Kurz vor Ende die Lorbeerblätter entfernen. Falls die Soße noch zu flüssig sein sollte, kurz ohne Deckel einkochen lassen.

Wenn das Fleisch butterzart ist und die Soße die perfekte Konsistenz hat, das Gulasch noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gulasch mit gehackter Petersilie bestreut heiß servieren.

Traditionell wird kroatisches Gulasch mit Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Nudeln oder auch frischem Brot serviert, um die köstliche Soße aufzutunken.

NN am 10. Februar 2026