

Pörkölt aus dem Dutch Oven

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Personen

1 kg Rindergulasch
 300 g frische Champignons
 200 g Schweineschmalz
 300 ml Rinderfond
 300 ml Rotwein
 3 Knoblauchzehen
 6 Zwiebeln
 3 rote Paprika
 200 g eingelegte Paprika
 2 Chilischoten
 1 Teelöffel gemahlener Kümmel
 2 Esslöffel frischer Majoran
 6 Esslöffel Paprikapulver, edelsüß
 Salz/Pfeffer

Besonderes Zubehör

1 Dutch Oven

Wenn du Pörkölt hörst und siehst, denkst du direkt an Gulasch, oder? Nein, stopp. Wenn du nicht die Wut eines Ungarn auf dich ziehen willst, solltest du die beiden Gerichte nicht verwechseln. Bei Pörkölt handelt es sich um eine Art Fleischragout mit reichlich Zwiebeln, Rindergulasch, Champignons, Paprika und 'ner Menge

Gewürzen. Hier spielen die klein geschnittenen Zwiebeln eine größere Rolle, als die Paprikas. Pörkölt bedeutet soviel wie "Angeröstetes" und beschreibt die Anatomie des Gerichts. Du schmorst die vollständig von Schmalz bedeckten Zwiebeln, gibst Gewürze hinzu und röstest das Fleisch von allen Seiten an. Durch das Karamellisieren des Zuckers in den Zwiebeln bekommt das Fleisch die verdammt leckeren Röstaromen. Klingt logisch und richtig gut, oder?

Da dein heißgeliebter Dutch Oven im Winter wahrscheinlich eh ständig unter Dampf steht, kannst du dieses Rezept direkt als nächstes ausprobieren. Ein warmes Pörkölt im Bauch hat noch niemandem geschadet, behaupte ich jetzt einfach mal. Dazu passen Nockerln oder ein paar Scheiben Weißbrot zum Eintunken.

- 1 -

Fleisch trocken tupfen.

- 2 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Schweineschmalz im Dutch Oven auf mittlere Temperatur erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.

- 3 -

Das Fleisch dazu geben und so lange anrösten, bis es goldbraun ist.

- 4 -

Fleisch mit Paprikapulver bestäuben, verrühren und direkt mit Rotwein angießen. Kurz aufkochen und die Rinderbrühe dazu gießen.

Pörkölt aus dem Dutch Oven

- 5 -

Den Dutch Oven schließen und alles bei mittlerer Hitze (160 °C) 1 Stunde schmoren lassen.

- 6 -

In der Zwischenzeit Paprika waschen, entkernen und würfeln. Eingelegte Paprika ebenfalls würfeln. Champignons waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

- 7 -

Nach einer Stunde Paprika, Champignons, Majoran und Kümmel in den Dutch Oven geben und verrühren. Topf wieder schließen und 1 weitere Stunde schmoren lassen.

- 8 -

Am Ende Chilipulver hinzufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.