Kesselgulasch

Das Kesselgulasch lässt sich als herzhaftes Partygericht gut vorbereiten. Der Ursprung des Rezepts liegt in Ungarn.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3,7 h

Gesamtzeit: 4,2 h

Zutaten

0.5 l	Schmalz
5 kg	Rindfleisch
5 kg	Zwiebel
1 Tube	Tomatenmark
1 Packung	Paprika
130 ml	Essig
6 EL	Salz
2 Handvoll	Majoran
1 Handvoll	Thymian
1 Handvoll	Kümmel
1 EL	Pfeffer
6 Stk.	Lorbeerblätter
0.5 TL	Paprikapaste
0.5 Flaschen	Bier
5 l	Wasser
4 EL	Mehl
7 Stk.	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Zu Beginn für das **Kesselgulasch** das Dreibein an einem sicheren Platz aufstellen und das Feuer anzünden. Nun das Fleisch und die Zwiebel in gleichgroße Stücke schneiden.

2. Ist die geeignete Hitze erreicht, den Kessel ins Dreibein hängen. Danach Schmalz hineingeben und erhitzen. Als Nächstes die Zwiebelstücke in den Kessel geben und unter ständigen Rühren gut anrösten. Der Vorgang dauert etwa 20 bis 30 Minuten.

3. Jetzt das Fleisch unter die Zwiebeln mengen und ebenfalls rösten. Hat das Fleisch eine gute Farbe angenommen, mit Paprikapulver würzen. Nun den Knoblauch unterheben und das Ganze mit Wasser auffüllen, dabei mehrere Male gut verrühren. Jetzt die restlichen Gewürze zum Fleisch geben und die Mischung in etwa 3 Stunden gar kochen lassen.

4. Kurz vor Ende, die Paprikapaste und das Bier beimengen. Bei Bedarf erneut würzen, Wasser und Mehl verrühren und das Gulasch etwas eindicken.

Tipp

Die Glut sollte nicht zu heiß sein, da das Kesselgulasch sonst anbrennen kann.