Kraut-Gulasch

Mit dem einzigartigen Kraut Gulasch nach Omas Rezept zaubern Sie Gulasch mal anders auf den Tisch, als alle erwarten. Begeistert werden dennoch alle sein!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h

Zutaten

500 g	Gulaschfleisch vom Rind
3 Stk.	Zwiebel
1 Kopf	Weißkraut
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Stk.	Chilischote (klein)
1 EL	Bratensauce Pulver

Zubereitung

1. Für das Kraut Gulasch zuerst das Gulasch von allen störenden Sehnen oder Fasern befreien. Falls die Würfel sehr groß sind, diese in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Zwiebel abziehen und in grobe Würfel schneiden. Den Weißkohl vierteln und dann am besten mit einem Hobel in gleichmäßig große Streifen schneiden. Nicht zu dünn, man darf das Kraut ruhig schmecken.

3. Nun in einem großen Topf zuerst die Zwiebeln und das Fleisch anbraten. Wenn sich beides dunkel am Boden ansetzt, leicht mit Wasser aufgießen, damit ein dunkler Sud entsteht. Immer wieder ansetzen lassen und wieder ablöschen, bis man die gewünschte Farbe des Gulasches hat.

4. Jetzt das Kraut dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Mit Paprikapulver würzen, Chilischote ganz zugeben. Kräftig umrühren und alles miteinander vermischen.

5. Zugabe von Wasser ist nicht unbedingt nötig, wenn man es im Schnellkochtopf macht, da sich die Flüssigkeit aus den Zutaten herauskocht. Wer keinen Schnellkochtopf hat, der gibt

ein wenig Fleischbrühe zu und rührt regelmäßig um. Sollte die Flüssigkeit dann zu wenig werden, einfach noch ein bisschen nachgießen.

6. Das Bratensaucen Pulver gleich am Anfang mit unterrühren, damit sich ein kräftiger Geschmack ausbreiten kann.

7. Das Gulasch muss nun 3 – 4 Stunden schmoren, danach abschmecken und eventuell nachwürzen.

Tipp

Das Kraut Gulasch schmeckt besonders lecker, wenn man frisches Bauernbrot dazu reicht. Andere Beilagen sind eigentlich nicht nötig, wer aber dennoch nicht drauf verzichten möchte, kann Spätzle oder Nudeln dazu machen. Die Chilischote kann gegen Chiliflocken ausgetauscht werden, verleiht dem Ganzen noch ein wenig Schärfe.