Marhapörkölt

Das echte ungarische Rindergulasch mit viel edelsüßem Paprika.

4 Personen

ZUTATEN:

800 g	Rindfleisch (Schulter, Wade)
400 ml	Rinderfond
100 ml	Rotwein
150 g	Schmalz
400 g	Zwiebeln
2	rote Spitzpaprika
3 EL	edelsüßer Paprika,
2	Knoblauchzehen
1 TL	Kümmel
1 EL	Majoran
1 EL	Tomatenmark
	Salz

1 Schmalz in einem Bräter erhitzen, darin die gewürfelten Zwiebeln glasig werden lassen, dann am besten den Topf vom Herd nehmen und das Paprikapulver einrühren (nicht »brennen« lassen). Darin dann die möglichst groß gewürfelten Fleischstücke sachte anschmoren (wieder auf dem Herd) bzw. eigentlich ist es mehr eine Art »parfümieren« als braten, das Tomatenmark ebenfalls kurz mitschmoren, Knoblauch und die restlichen Gewürze zufügen und mit etwas Wasser oder Fond angießen.

2 Das Ganze etwa 1,5 Stunden simmern lassen. – Das hängt davon ab, wie groß die Fleischstücke sind und bei Bedarf weitere Flüssigkeit nachgießen. Dann die gewürfelten Paprikaschoten dazu tun und nochmal ca. 30 min. fertig garen.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.