

Gulasch aus dem Dutch Oven

Für einen Petromax ft6.
Es werden ca. 50 Briketts benötigt.

Das Fleisch in nicht zu kleine Würfel (3 cm oder mehr) schneiden. Das Gemüse putzen und ebenfalls mundgerecht nicht zu klein schneiden.

Die Feuerstelle vorbereiten. Die Hälfte der Kohlen im Anzündkamin durchglühen lassen. Unter den Topf ca. 10 Kohlen verteilen, den Topf aufstellen und etwas Öl erhitzen. Wenn der Topf schön heiß ist, das Fleisch hineingeben und von allen Seiten anbraten. Das dauert 5 – 8 Minuten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten. Danach das Gemüse, die Gewürze und das Bier zum Fleisch geben. Den Deckel auf den Topf legen und auf dem Deckel die restlichen Kohlen der ersten Hälfte verteilen.

Gelegentlich umrühren.

Nach ca. 1 ½ Stunden sind die ersten Kohlen verbrannt. Nun die zweite Hälfte im Kamin vorbereiten und wieder entsprechend unter dem Topf und auf dem Deckel verteilen.

Nach ca. 3 Stunden schmoren ist das Gulasch fertig.

Optional können z.B. auch getrocknete Pilze dazu gegeben werden.

Als Beilage passen z.B. Salzkartoffeln oder Böhmisches Knödel.

Arbeitszeit	ca. 1 Stunde
Koch-/Backzeit	ca. 3 Stunden 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 4 Stunden 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 6 Portionen:

1 kg	Schweinefleisch
1 kg	Rindfleisch
2	Zwiebel(n)
2	Möhre(n)
2	Paprikaschote(n), rot
1 Stange/n	Lauch
2 Flaschen	Schwarzbier (z.B. Köstritzer)
½ Tube/n	Tomatenmark
2	Lorbeerblätter
5	Wacholderbeere(n)
5	Pimentkörner
2 TL	Salz
2 TL	Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlen
1	Peperoni, scharf oder 1 TL scharfes Paprikapulver
	Öl zum Braten

Rezept von: Backhelferin