

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