



Gulasch aus dem Dutch Oven

1 kg	Gulasch (halb & halb)
800 g	Zwiebeln
500 ml	Rinderbrühe
200 ml	Rotwein (halbtrocken)
2	rote Paprika
1	gelbe Paprika
1	Möhre
75 g	Sellerieknolle
3 EL	Tomatenmark
1 EL	Butterschmalz
	geräuchertes Paprikapulver
	Chilipulver
	Salz
	Pfeffer

1. Zunächst werden die Briketts in einem kleinen Anzündkamin durchgeglüht. Wir haben für dieses Gulasch die Petromax Cabix Plus Briketts verwendet. Für das Anbraten vom Fleisch wird erstmal eine hohe Hitze benötigt, daher sollte man etwa 8-10 Briketts einplanen. In der Zwischenzeit werden die Zwiebeln, der Sellerie und Möhren grob gewürfelt. Die Paprika wird geputzt und in Stücke geschnitten. Nun wird der Feuertopf auf die Glut gestellt und der Butterschmalz darin erhitzt. Wenn sich kleine Bläschen im Butterschmalz bilden, ist es Zeit das gewürfelte Fleisch von allen Seiten darin anzubraten, so dass es schön anbräunt.
2. Anschließend fügt man das Tomatenmark hinzu und lässt es auch mit anbraten, damit sich noch mal zusätzliche Röstaromen bilden. Nun wird das gewürfelte Wurzelgemüse hinzugefügt und kurz mit angebraten. Das Ganze wird mit dem Rotwein abgelöscht und mit der Rinderbrühe so weit aufgefüllt, bis das Fleisch leicht bedeckt ist. Nun heißt es Deckel drauf und abwarten. Da dieses Gericht geschmort wird, reicht eine leichte Unterhitze völlig aus und es reicht, wenn sich 3-4 Briketts unter dem Feuertopf befinden. Die restlichen glühenden Briketts sollten entnommen und abgelöscht werden.
3. Alle 30 Minuten sollte man mal einen kurzen Blick in den Feuertopf werfen, einmal umrühren um gegebenenfalls noch mit etwas Brühe aufgießen. Nach rund 1,5 – 2 Stunden werden die Paprikastücke hinzugefügt und man schmeckt es mit den Gewürzen gemeinsam ab. Nun sollte es noch ca. 30 Minuten weiter köcheln. Das Gulasch ist fertig, wenn es schön sämig ist und das Fleisch fast von selbst zerfällt. Ist das nach 2,5 – 3 Stunden noch nicht der Fall, sollte man den Deckel wieder schließen und ggf. noch 3-4 durchgeglühte Briketts auf den Deckel legen.