

## Gulasch aus dem Dutch Oven/Dopf

Als erstes den Dopf anheizen - ich gehe von einem DO9 aus also ca. 8,4 l Volumen. Ein DO6 könnte auch reichen. Entsprechend der Topfgröße Briketts anbrennen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Paprika klein schneiden.

Wenn die Briketts so weit sind, das Fleisch im Dopf in 2 Schritten scharf anbraten und umfüllen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Sind die Zwiebeln schön glasig, Möhren und Paprika hinzugeben. Brühwürfel und Wasser, danach das Fleisch zugeben. Wer will, kann noch 1 Tube Tomatenmark zufügen. Die Würzpaste und Barbecuesauce zugeben, durchrühren, Deckel schließen und ca. 2,5 Stunden schmoren lassen.

Dazu passen Reis, Nudeln und auch Salzkartoffeln.

Das Gulasch ist nach ca. 1 - 1,5 Std. gar. Die weitere Zeit macht das Fleisch zart und geschmacklich noch besser.

In einem 9 er Dutch reichen 24 Briketts voll aus, erst alle Briketts zum Anbraten/Andünsten unten lassen, danach 8 Briketts nach oben auf den Deckel geben, während die anderen unten bleiben.

---

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 1 Stunde
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 2 Stunden 30 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 3 Stunden 30 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal

---

### Zutaten für 4 Portionen:

---

<b>1 kg</b>	Rindergulasch
<b>500 g</b>	Zwiebel(n)
<b>4</b>	Paprikaschote(n)
<b>3</b>	Möhre(n)
<b>100 g</b>	Gäneschmalz
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>1</b>	Brühwürfel
<b>400 ml</b>	Wasser
<b>1 ½ TL</b>	Gewürzpaste, ungarisch, mittelscharf
<b>400 ml</b>	Barbecuesauce nach Geschmack

---

**Rezept von: CarstenBroni**