

Gulasch aus dem Dutch Oven



Das Gemüse waschen, schälen, schneiden und bereitstellen.

Die Fleischstücken je nach Geschmack teilen.

Den Dutch Oven stark erhitzen und dann einen Teil des Pflanzenöls zugeben. Das Fleisch in Portionen a 500g für nur eine Minute von allen Seite scharf anbraten. Auf diese Weise kühl der Dutch Oven nicht zu stark ab und das Fleisch bekommt eine schöne Farbe. Das Fleisch entnehmen und die nächste Portion anbraten.

Das Fleisch von allen Seiten mit der Gewürzmischung für Gulasch oder dem Paprikapulver und dem Rosmarinpulver bestreuen.

Den Lorbeer, die Nelken und die Wacholderbeeren in einen Teebeutel stecken und diesen verknoten.

Das gesamte Fleisch wieder in den Dutch Oven geben und den Sellerie, die Zwiebeln und das Tomatenmark zugeben. Die Teebeutel mit den Gewürzen in den Topf legen. Die Schmorflüssigkeit (z.B. Bier oder Wein) angießen und die Tomaten aus der Dose in den Dutch Oven geben. Die Hälfte des Salzes in den Feuertopf geben. Alles so lange umrühren, bis der Inhalt gut durchmischt ist. Die Schmorflüssigkeit muss alle festen Bestandteile gerade so bedecken. Den Deckel auf den Dutch Oven legen.

Wenn ein Gasgrill zum Einsatz kommt, den Dutch Oven in den Innenraum stellen und zunächst alle drei Brenner starten. Nach ca. 5 Minuten den Brenner unter dem Dutch Oven abstellen. Wenn die Flüssigkeit kocht, die Brenner links und rechts auf 1/4 der vollen Leistung reduzieren.

Kommen Kohlen zum Einsatz, unter dem Dutch Oven wenige und auf dem Dutch Oven mehr Briketts verteilen. Damit der Gulasch nicht anbrennt, sollte nicht zu viel Hitze von unten an das Essen kommen. Wie viele Kohlen genau zum Einsatz kommen, kann man der dem Dutch Oven beiliegenden Tabelle entnehmen. Da der Inhalt nur köcheln soll, reicht die niedrigste Temperatur aus der Tabelle aus. Im Laufe der Schmorzeit noch einmal Kohlen zum Glühen bringen, um ausgeglühte Briketts zu ersetzen.

Den Inhalt für 2 Stunden und 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Möhren und den Knoblauch über eine Presse in den Dutch Oven geben. 15 Minuten später die Paprika in den Dutch Oven geben. Auf diese Weise bleibt das Gemüse angenehm bissfest und verkocht nicht. Das Gulasch bei geöffnetem Deckel für weitere 30 Minuten schmoren lassen. In dieser Zeit sollte es noch etwas eindicken. Den Gulasch vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 kg	Gulasch vom Rind, Schwein und/oder Lamm
5 el	Pflanzenöl
3	Paprikaschoten
1 Dose	Tomaten in Stücken a 400g
6	Möhren
1 Bund	Sellerie
4	Zwiebeln
1 Tube	Tomatenmark
3 Zehen	Knoblauch
5 el	Gewürzmischung für Gulasch oder Paprikapulver
4 Blätter	Lorbeer
6	Nelken
7 Stück	Wacholderbeeren
3 tl	Rosmarinpulver
0,75 Liter	Schmorflüssigkeit z.B. Rotwein, Bier, Malzbier
1 Bund	Petersilie
	Chili nach Geschmack
2 tl	Salz
2 tl	Pfeffer