

Gulasch im Dutch Oven



Zutaten

- 1 kg Rinderwade
- 1 kg Schopf vom Schwein
- 600 g Bauchspeck
- 2 & 1/5 kg Zwiebel geschnitten
- 5 Stk. rote Spitzpaprika
- 8 Stk. Knoblauchzehen (geht natürlich auch mehr)
- 1 Stk. Piri-Piri Schote
- 1 Bech. fertiges Tomatenmark
- 500 g selbstgemachtes Tomatenmark (kann auch nur gekauftes nehmen)
- 2 TL Salz
- 2 TL Pfeffer zum Abschmecken
- 140 g Paprikapulver edelsüß
- g Schweineschmalz (zum anrösten, besser wäre mehr)
- 1 Bech. Sauerrahm (dient zum Ablöschen am nächsten Tag)

Anweisungen

- 1 Tag 1: Das Fleisch in Würfel habe ich schon in Würfeln geschnitten vom Fleischermeister geholt. Ich habe es bewusst nicht vorab gewürzt sondern unbehandelt gelassen.
- 2 Den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden, geht sehr schnell wenn man den Speck mit einer Brotschneidemaschine in ca. 8-9 mm Streifen vorschneidet und dann würfelt.
- 3 Die Zwiebel in Würfel schneiden, Knoblauch fein schneiden
- 4 Den Paprika in feine Streifen schneiden, die Piri-Piri -Schoten ebenfalls in kleine, feine Streifen schneiden. 2 der 5 Paprika habe ich kleingehackt wie den Zwiebel die anderen 3 ließ ich etwas größer. Am Ende merkt man sie aber nicht mehr im Gulasch
- 5 Den DO aufheizen und das Schmalz zergehen lassen. Danach mal mit einem Würfel Speck testen ob der DO heiß genug ist. Sonst noch warten. Als kleiner Tipp weil bei mir die Hitze per du nicht passte am Anzündkamin den DO aufbauen und anbraten. Das Fleisch dann aus dem DO nehmen. Ich habe es in der Zwischenzeit im kalten Deckel rasten lassen
- 6 Den Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Piri Piri Schotte und Speck im Schmalz im Dutch-Oven anrösten bis der Saft aus den Zwiebeln austritt und die Röstaromen in der Nase sich entfalten beginnen.
- 7 Dann das Tomatenmark und gleich das Paprikapulver dazugeben. Ich habe auch gleich das Fleisch wieder dazugegeben und mit untergerührt.
- 8 Jetzt habe ich den DO wieder vom AZK(Anzündkamin) genommen und in unserem alten gemauerten Grill aufgestellt. So bekam das alte Ding wieder ein wenig Wärme in den kalten Wintermonaten
- 9 Den DO dann verschließen und langsam köcheln lassen. Sobald er gleichmäßig heiß ist hält er die Wärme im Topf mit Inhalt ca. 1 Stunde auch wenn keine Briketts mehr darauf oder darunter liegen. Ich habe es am ersten Tag 3 Stunden mit Briketts befeuert und dann mit der Nachlaufzeit sicher 4 Stunden in Summe am Köcheln gehabt.
- 10 Das Gulasch immer wieder umrühren damit es nicht verbrennt und auch immer wieder kosten, evtl. schon bei klein abschmecken beginnen. Aber nicht zu viel . Es zieht über Nacht noch an mit den Gewürzen
- 11 Tag 2: Den AZK habe ich um 09:30 befeuert. Um den Topf schneller warm zu bekommen habe ich ihn wieder für 5 Minuten auf den AZK gestellt. Danach konventionell mit 13 Briketts unten und 10 oben. Nach 40 Minuten habe ich oben die Briketts entfernt und unten auf 8 reduziert. Das hat gereicht um das Gulasch von 10:00 – 12:00 köcheln zu lassen.
- 12 Nach 1,5 Stunden habe ich den Topf ganz von den Briketts genommen. Als Tipp von meinem Opa: Eine viertel bis halbe Stunde vor dem Servieren den Sauerrahm zum Abkühlen untermischen. Dann wieder den Deckel drauf und bis zum Servieren so stehen lassen