

## Gulasch im DutchOven

Fleisch in ca. 2 cm große Würfel, Zwiebel in grobe Würfel und Paprika in feine Streifen schneiden.

Das Schweinefett erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anschwitzen. Den edelsüßen Paprika zugeben (Achtung: Nicht anbrennen lassen!). Anschließend das Fleisch zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten. Mit Brühe (bis das Fleisch bedeckt ist) ablöschen, kurz aufkochen und etwas salzen und pfeffern. Mit der Knoblauchcreme und jeweils der Hälfte der beiden Gulaschcremes würzen. Das Gulasch zugedeckt auf kleiner Flamme etwa 45 bis 60 Minuten schmoren. Ab und an umrühren und wenn notwendig, etwas Brühe angießen.

Danach den Spitzpaprika, die klein geschnittenen Karotten, den gewürfelten Sellerie, die Dosentomaten und den Rest der Gulaschcreme zugeben und nochmals 60 Minuten auf kleiner Flamme schmoren lassen.

Als Beilagen passen frisches Baguette, Reis oder Nudeln – je nach Geschmack.

Wichtig: Immer die gleiche Menge Fleisch und Zwiebel verwenden, dann wird's richtig cremig.

Zum Anbraten sollte man nur Schweinefett nehmen, zur Not geht auch Sonnenblumenöl, es wird aber nicht so schmecken. Den Spitzpaprika in feine Streifen schneiden, da er lange bissfest bleibt. Die scharfe Gulaschcreme vorsichtig verwenden, sie macht ihrem Namen alle Ehre. Sollte es zu scharf werden, kann man als Beilage auch Reis verwenden, der nimmt etwas die Schärfe.

Ich bereite dieses Gulasch in einem Topf aus Gusseisen, dem DutchOven, zu, der normaler Weise mit Grillbriketts befeuert wird. Genauso gut geht es aber auch auf dem heimischen Gasherd.



### Zutaten für 6 Portionen:

600 g	Rindfleisch, (falsche Lende)
600 g	Zwiebel(n)
500 g	Paprikaschote(n), roter Spitzpaprika
400 g	Tomate(n), (Dose)
200 g	Knollensellerie
100 g	Karotte(n)
4 TL	Gulasch - Creme, ungar. delikat
2 TL	Gulasch - Creme, ungar. scharf
½ TL	Knoblauch - Creme, ungar.
2 EL	Paprikapulver, (edelsüß)
	Salz und Pfeffer
1 ½ Liter	Brühe, (Instant nach Wahl)
	Schweineschmalz, zum Braten

**Arbeitszeit** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit** ca. 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** normal