



Gulaschsuppe aus dem Dutch Oven

1. Bevor man mit der Zubereitung, bzw. der Schnibbelarbeit beginnt, sollte man die Kohlen in einem Anzündkamin durchglühen, damit diese rechtzeitig einsatzbereit sind. In unserem Fall benötigen wir exakt 20 Stück Kokoko Eggs von McBrikett. In der Zwischenzeit wird das Fleisch in etwa 2 x 2 cm große Würfel geschnitten, die Zwiebeln grob gewürfelt und der Knoblauch gehackt. Die Kartoffeln und die Möhren werden geschält und gewürfelt, die Petersilie fein gehackt und die Paprika in Stücke geschnitten und gemeinsam mit den Kartoffeln und Möhrenstücken beiseite gestellt.
2. Nachdem die Vorbereitungen abgeschlossen sind, sollten die Briketts durchgeglüht sein. Die Kokoko Eggs werden dann auf dem Feuertopf-Tisch ausgebreitet, der Feuertopf wird auf die Eggs gestellt und der Butterschmalz wird im Dutch Oven erhitzt. Das gewürfelte Fleisch wird darin nun portionsweise scharf angebraten. Anschließend kommt das Fleisch zusammen mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und dem Tomatenmark in den Dutch Oven und man lässt die Zwiebeln, Tomatenmark und Knoblauch kurz mit anrösten.
3. Das Ganze wird nun mit dem Rotwein und dem Rinderfond abgelöscht. Dann kommen noch die Lorbeerblätter, der Paprika (süß und geräuchert), Chipotle Chili und der Majoran hinzu. Der Dutch Oven wird dann mit dem Deckel geschlossen und 8 Stück der Briketts werden auf dem Deckel verteilt. Die restlichen 12 Briketts verbleiben unter dem Feuertopf. Die Gulaschsuppe sollte nun etwa 75 Minuten köcheln. Zwischendurch gelegentlich umrühren. Nach 75 Minuten werden noch die Kartoffeln, Möhren- und Paprikastücke mit hinzugegeben. Die Gulaschsuppe muss jetzt weitere 45 Minuten köcheln. Nach insgesamt zwei Stunden sollte das Fleisch zart sein. Sollte das noch nicht der Fall sein, lässt man die Suppe ggf. noch etwas länger köcheln. Wenn die Gulaschsuppe fertig ist, entnimmt man die Lorbeerblätter und schmeckt die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ab und rundet sie mit der Petersilie ab.

2 kg	Rindergulasch
5	Kartoffeln (mittelgroß)
3	Zwiebeln
3	Paprikaschoten
2	Möhren
4	Knoblauchzehen
1 Liter	Rinderfond
1 Flasche	Rotwein (trocken)
1 Bund	glatte Petersilie
4 EL	Kerrygold Butterschmalz
3 EL	Tomatenmark
2	Lorbeerblätter
2 EL	Paprika edelsüß
2 TL	Chipotle Chili
1 EL	Paprika geräuchert
2 EL	Majoran
	Salz
	Pfeffer
	Zucker