

## Pfälzer Winzergulasch



- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " } });
```

**Pfälzer Winzergulasch** ist ein althergebrachtes Gericht der Pfälzer Küche mit langer Tradition. Die Gulasch-Variante ist gut bürgerlich und **bodenständig, würzig und herzhaft**. Ein schönes traditionelles Familiengericht, das Jung und Alt vereint.

Das Besondere bei der Zubereitung ist das Einköcheln in **Pfälzer Weißwein**. Das kann beispielsweise ein Riesling sein oder Müller-Thurgau. Darüber hinaus gibt es natürlich auch viele weitere, leckere Weißweine aus der Pfalz. Der Weißwein und die **Trauben als Zutat** verleihen dem Gulasch seinen einzigartigen Geschmack. Dadurch erhält das Pfälzer Winzergulasch eine **erlesene fruchtige Note**. Und diese fruchtige Note geht mit den Gewürzen eine wahrhaft interessante kulinarische Synthese ein. Wacholderbeeren, Nelken, Oregano und Estragon machen das Rezept vollkommen. Und nicht zu vergessen verleiht das Gemüse dem Gulasch eine **tolle Frische**. Zum bodenständigen Gulasch passen vielerlei Beilagen. Wie wäre es mit Broccoli und breiten Bandnudeln? Oder vielleicht doch lieber (Grammel-)Kartoffelknödel oder Kartoffelstampf? Probieren

Sie es einfach mal aus. Wir wünschen viel Spaß bei diesem regionalen, kulinarischen Highlight aus der Pfalz! Wenn Sie sich für weitere **regionale Gerichte und Spezialitäten** interessieren, finden Sie bei GekonntGekocht einen großen Fundes in der Rubrik Deutsche Küche

## Zutaten

- 1 kg Schweinegulasch (oder Rindergulasch, bzw. gemischtes Gulasch)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 - 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 2 El Pflanzenöl
- 250 ml trockener Pfälzer Weißwein
- 1 grüne Paprikaschote, entkernt, gewürfelt
- 200 g weißer Porree, grob gewürfelt
- 1 große Möhre, grob gewürfelt
- 100 g Sellerieknolle
- 250 g weiße Trauben, entkernt
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Piment Körner, gedrückt
- 4 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL Oregano
- 1/2 TL Estragon
- Etwas Saucenbinder oder Speisestärke
- 15 Pfefferkörner
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Rosenpaprika

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst das Fleisch mit den Gewürzen, dem Knoblauch und dem gewürfelten Gemüse, mit dem Weißwein übergossen, abgedeckt im Kühlschrank 2 Tage marinieren.

### Schritt2

Danach auf einem Küchensieb abgießen, den Fond auffangen, Fleisch vom Gemüse trennen und die lästigen Gewürze entfernen.

### Schritt3

Das Fleisch salzen und pfeffern, mit Paprikapulver würzen, scharf in Pflanzenöl anbraten. Die Zwiebeln dazu geben, mit dem Tomatenmark etwas glacieren. Mit dem Weißweinsud und Fleisch - oder Gemüsebrühe aufgießen, bedecken.

### Schritt4

Ca. 45 min. schmoren, danach prüfen und das Einlegegemüse dazu geben. Weitere 15 min. köcheln -

garen, nach 5 min. die Trauben dazu geben. Nachschmecken, ev. leicht mit Stärke oder Saucen Binder „sämig“ andicken.

## Schritt5

Dazu passen breite, gebutterte Bandnudeln, Knödel oder auch Kartoffelstampf

# Pfälzer Winzergulasch: Pfälzer Küche und Spezialitäten

Die Pfälzer Küche ist gut bürgerlich, zünftig und herzaft-deftig. So gehört es sich für gute Hausmannskost. Die wohl bekannteste Pfälzer Spezialität ist der Saumagen. Er gilt als das Pfälzer Nationalgericht schlechthin. Oft zu unrecht als provinziell abgestempelt, ist der Saumagen über bürgerliche Gaststätten auch in der Sterneküche eine gern gesehene Spezialität.

Als Beilage zum Saumagen oder zum Spanferkel gibt es Kartoffeln in allerlei Variation. Das können beispielsweise Reibekuchen sein oder Schupfnudeln. Auch die berühmt-berüchtigten „Herzdriggerte“ Klöße sind ein wahrer Gaumenschmaus und gehören zur traditionellen Pfälzer Küche. Die Klöße bestehen zu Hälfte aus rohen und gekochten Kartoffeln. Mit Semmelbröseln und Schnittlauch bestreut, sind sie einfach ein grandioses Hauptgericht. Daneben gibt es viele weitere **leckere Pfälzer Gerichte**. Zum lecker-deftigen Zwiebelkuchen genießt man beispielsweise gerne einen Federweißen.

**Rezeptart:** Deutsche Küche, Fleischgerichte, Pfälzer Rezepte, Rindfleisch, Schweinefleisch **Tags:** althergebracht, bodenständig, bürgerlich, frisch, fruchtig, gulasch, Hauptgericht, herzhaft, regional, zünftig

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)440
- KH (g)11
- Fett (g)13
- Eiweiß (g)59
- Ballast (g)2,8

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfaelzer-winzer-gulasch/>