



# Ungarische Goulasch Soße / Ansatz

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die Original, absolut Mehl frei, feurig - pikant; alles in einem Ansatz

## Zutaten

- 600 g - 700 g Zwiebeln in Würfeln
- (Genau so viel wie Rindfleisch)
- Selbstgemachtes, gemörsertes oder fein gehacktes Goulasch - Gewürz aus:
- 1 - 2 Knoblauch Zehen, 1/2 Tl Majoran und Thymian, 1 abgeriebene Zitronenschale, 1/2 Orangenschale, 1/2 Tl Kümmel, etwas Estragon, 6 - 7 schwarzen Pfefferkörnern, 1 getrockneten Chilischote, Rosenpaprika nach Geschmack
- 1/2 Flasche trockener Rotwein
- 2 El Tomatenmark, Salz
- 2 El Pflanzenöl oder Schmalz
- Bunter Gemüsepaprika, rot, grün, gelb in 2 X 2 cm großen Stücken

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Goulasch Gewürz zunächst in einem Mörser fein stoßen oder mit einem großen Fleischmesser hacken, mischen.

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

Die Zwiebeln zunächst in Pflanzenöl glasig angehen lassen und nach und nach das gewürzte Fleisch dazu geben.

#### **Schritt4**

(Hat auch den Vorteil, das nicht der ganze Herd vollgespritzt ist) Aber immer nur so viel, das es beim Anschwitzen keinen Fond zieht.

#### **Schritt5**

(Ein "original ungarisches Goulasch" wird "zugesetzt" und nicht angebraten, das gibt den tollen Geschmack)

#### **Schritt6**

Alles zusammen etwas mit Rosenpaprika, nach eigenem Geschmack, angehen lassen und das Tomatenmark und Goulasch - Gewürz dazu geben.

#### **Schritt7**

Mit dem Rotwein und etwas Fleischfond oder Wasser aufgießen, knapp bedecken. Bei geschlossenem Deckel 1 1/2 - 2 Stunden weich schmoren.

#### **Schritt8**

Erst danach die bunten Paprikawürfel dazu geben, 3 - 4 min. "bissfest", nicht zu weich, köcheln lassen. Der Gemüsepaprika muss noch gut erkennbar bleiben.

#### **Schritt9**

Die leichte Bindung sollte durch die Zwiebeln entstanden sein, Mehl oder Speisestärke sind nicht erforderlich.

**Rezeptart:** Braune Soßen **Tags:** alles in einem ansatz, das original

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarische-goulasch-sosse-ansatz/>