

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/>