

# Roter Gulasch

© Joachim Brendel

## Zutaten (für 6 Personen)

500 g Rindergulasch, mager  
500 g Schweinegulasch, mager  
200 g Schinkenwürfel  
500 g Zwiebel, ganz grob gewürfelt  
200 g Suppengrün, gewürfelt  
70 g Petersilienwurzel, gewürfelt  
5 - 6 Knoblauchzehen, gehackt  
2 EL Butterschmalz  
20 Blättchen Basilikum, frisch, gehackt  
3 TL Rinds Bouillon instant  
2 TL Thymian  
2 TL Majoran  
1 TL Muskat  
1 EL gekörnte Brühe  
2 EL Paprikapulver, rot süß  
1 EL Paprikapulver, rot, scharf  
1 TL Zucker  
2 L Wasser, heiß

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:



**Guter Gulasch braucht Zeit – viel Zeit sogar (mind. 3,5 - 4 Stunden)**

Im heißen Butterschmalz zunächst das Rindfleisch im großen Gusstopf scharf anbraten. Wenn sich am Fleisch alle Poren geschlossen haben, das Schweinefleisch und die Schinkenwürfel zugeben. Haben sich auch hier die Poren geschlossen, das klein gewürfelte Suppengrün, den Knoblauch, den Thymian und die Petersilienwurzel zugeben. Alles auf Stufe 6 Elektro so lange bei offenem Topf kräftig schmoren und dabei ständig rühren, bis praktisch die gesamte Flüssigkeit einreduziert ist (ca. 30 Minuten).

Jetzt mit 1 L heißem Wasser gut auflösen, kräftig aus der Mühle pfeffern, kurz aufkochen lassen und mindestens 1 Stunde bei stark zurückgenommener Hitze (Stufe 1 Elektro) von jetzt an im geschlossenen Topf weiter schmoren. Ab und zu durchrühren.

Das Paprikapulver in heißer Brühe klumpenfrei auflösen und mit dem Zucker unter den Gulasch ziehen. Weitere 30 Minuten auf Stufe 1 Elektro geschlossen schmoren.

Erneut 500 ml heißes Wasser sowie die gekörnte Brühe einrühren. Weitere 30 Minuten auf Stufe 1 Elektro geschlossen schmoren.

Noch einmal 500 ml heißes Wasser einrühren. Weitere 30 Minuten auf Stufe 1 Elektro geschlossen schmoren.

Majoran und Muskat zugeben. Weitere 30 Minuten auf Stufe 1 Elektro geschlossen schmoren lassen. Erst kurz vor dem Servieren den Schmand klumpenfrei einrühren. Alles nochmals aufkochen lassen und mit Pfeffer und ggf. noch etwas Rinds Bouillon Instant Pulver abschmecken.



**Gute, breite Nudeln, rohe Kartoffelklöße oder körniger Reis sind passende Beilagen. Ein kühles Schwarzbier schmeckt besonders.**