



Paprikasch - Gulasch oder Pörkölt?

Gulasch, im ungarischen "Gulyás", bezeichnet einen Viehhirten und vorerst mal kein Rezept. Das alltägliche Essen der Viehhüter, die ihre Arbeit in abgelegenen Gegenden unter freiem Himmel verrichteten, musste von einfacher Machart sein. Etwas Fleisch und ein paar wenige Zutaten, Zwiebeln, Paprika und Gewürze, die sie leicht mitnehmen konnten, kochten sie in einem Kessel über dem Feuer zu einer nahrhaften Suppe. Unter einem Gulasch versteht man darum in Ungarn bis heute eine Suppe. Pörkölt (ungarisch für Angeröstetes) entspricht eher dem was man hierzulande als Gulasch bezeichnet, also ein Ragoût mit reichlich Sauce. Dem Paprikasch wird trotz des Names weniger Paprika und Zwiebel zugegeben als beim Pörkölt, dafür wird dem Gericht kurz vor dem Anrichten Sauerrahm mit etwas Mehl vermischt und eingerührt. Das macht das Paprikasch schön sämig und geschmeidig.

Zutaten (2-3 Portionen)

400g	Rindsvoressen (z.b. Schulter)
2	Markbeine
1	Zwiebel ca. 80g
1	rote Peperoni
2	grosse Knoblauchzehen
1	Chilischote
2Tl	Tomatenpüree
2dl	Rotwein
3dl	milde Bouillon
100g	Sauerrahm
2Tl	Mehl
	Bratbutter
	ev. Salz und Pfeffer zum abschmecken.

Zubereitung

Voressen mit Haushaltspapier trockentupfen und leicht bemehlen. Markbeine mit kaltem Wasser abspülen und mit einer Bürste abfegen.

Zwiebel und Knoblauch grob hacken. Peperoni schälen, das geht gut mit dem Sparschäler. Weisse Fruchtteile herausschneiden und Kerne herausschaben. Peperoni in ca. 5cm lange, schmale Stücke schneiden.

Chilischote halbieren und die (sehr scharfen) Kerne herausschaben.

Fleisch und Markbeine portionenweise in Bratbutter bei mittlerer Hitze ringsum anbraten. Die Bratrückstände dürfen dabei nicht anbrennen. Fleisch und Markbeine in einen Schmortopf geben.

Nochmals etwas Bratbutter in die Bratpfanne geben. Zwiebel und Peperoni zugeben und unter öfterem wenden ca. 5 Minuten anrösten. Tomatenpüree zugeben und 2-3 Minuten mitrösten. Knoblauch und Chilischote zugeben und alles mit Rotwein ablöschen, diesen bis auf etwa einen Viertel einkochen lassen. Zum Fleisch geben.

Bouillon in der Bratpfanne kurz aufkochen und zum Fleisch geben. Ev. noch etwas Wasser zugeben bis das Fleisch grad so knapp bedeckt ist.

Rund 2 1/2 Stunden zugedeckt leicht simmern lassen bis das Fleisch schön weich ist. Gegen Schluss Deckel entfernen, damit die Sauce etwas einkocht (ca. 1/2 Stunde). Markbeine herausnehmen, das Knochenmark auslösen, mit etwas Sauce vermischen und wieder in die Sauce geben.

Tipp: Das Fleisch wird weicher, wenn es nach dem Garen über Nacht kühl gelagert wird und dann nochmals aufgewärmt wird. Eine längere Schmorzeit ist nicht zu empfehlen, da das Fleisch dabei zum austrocknen neigt.

Kurz vor dem Anrichten Mehl mit wenig Sauerrahm gut vermischen, dann den Rest des Sauerrahms dazumischen. Auf diese Weise werden Mehlklümpchen vermieden. Zum Paprikasch geben und nochmals ca. 10-15 Minuten leicht köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet.





