Ungarisches Gulasch
Gulyás

Auf der langen Liste klassischer, deftiger Fleischgerichte darf auch ein ungarisches Gulasch Rezept nicht fehlen. Das Nationalgericht Ungarns ist dort unter den Namen Gulyás bekannt. Traditionell wird das ungarische Gulasch Rezept mit Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen wie gemahlene Paprika, Kümmel, Salz und Pfeffer zubereitet.

Herkunft: Ungarn
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 150 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
750 g Rindfleisch
60 g Schweineschmalz
750 g Zwiebel(n)
3 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Rosenpaprika
1 EL Paprikapulver, edelsüß
100 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark
½ TL Kümmel
1 Prise Salz
100 ml Fleischbrühe nach Bedarf



Ungarisches Gulasch

Vorbereitung
Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden.

Zubereitung
Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch bei mittlerer Hitze darin glasig dünsten. Die Zwiebeln sollen dabei keine Farbe annehmen. Das Paprikapulver dazugeben, umrühren und sofort mit dem Rotwein ablöschen. Nun die Fleischwürfel unterheben und anrösten lassen. Mit Salz und Kümmel würzen und dann das Tomatenmark unterrühren. Zugedeckt bei mittlerer Hitze noch weitere 2 Stunden und 30 Minuten im eigenen Saft schmoren lassen, dabei regelmäßig umrühren. Darauf achten, dass das Gericht nicht zu viel Wasser verliert, und bei Bedarf mit Fleischbrühe nachfüllen.

© 2026 coquina.de