Tschango-Gulasch
Csángó gulyás

Ungarisches Tschango-Gulasch (Csángó gulyás) ist ein herzhaftes und würziges Gericht, das durch seine reichhaltigen Aromen besticht. Die Kombination aus Paprika (sowohl edelsüß als auch rosenscharf), Knoblauch und Kümmel verleiht dem Gulasch eine tiefe, würzige Note. Das Rindfleisch wird langsam geschmort, wodurch es zart und saftig wird, während das Schweineschmalz eine zusätzliche Tiefe und Reichhaltigkeit hinzufügt. Das Sauerkraut bringt eine angenehme Säure, die das Gericht erfrischend und leicht macht. während die saure Sahne am Ende der Garzeit sorgt für eine cremige Konsistenz und mildert die Schärfe der Gewürze etwas ab.
Dieses Gericht ist perfekt für kältere Tage und wird oft mit Brot oder Kartoffeln serviert, um die köstliche Sauce aufzunehmen.

Herkunft: Ungarn
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 130 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

800 g Rindfleisch
100 g Schweineschmalz
300 g Zwiebel(n)
1 EL Paprika edelsüß
1 EL Paprika rosenscharf
5 Zehen(n) Knoblauch
2 TL Kümmel
500 g Sauerkraut
400 ml saure Sahne
60 g Reis
200 ml Wasser
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Rindfleisch in mundgegechte Würfel schneiden.

Zubereitung

Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Nun Kümmel, Paprika, Knoblauch und etwas Wasser hinzufügen und alles kurz aufkochen lassen. Das Fleisch hinzufügen, unterrühren, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hitze reduzieren und das Fleisch zugedeckt 1 Stunde und 15 Minuten dünsten, falls nötig etwas Wasser angießen. Am Ende der Garzeit nun das Sauerkraut dazugeben und weitere 30 Minuten dünsten, 10 Minuten nach dem Sauerkraut den Reis unterrühren. Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und die saure Sahne unterrühren.

© 2026 coquina.de