

# Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!  
Wiglaf-Drosie



## Kesselgulasch (Bográcsgulyás)

### Zutaten:

500 g Rindfleisch  
500 g Kartoffeln  
2 EL Schweineschmalz  
500 g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
3 Paprikaschoten  
2 Tomaten  
1 Ei  
ca. 60 g Mehl  
2 EL Paprikapulver edelsüß  
Salz,

### Zubereitung:

Das Rindfleisch in Würfel schneiden. Die feingehackten Zwiebeln im Fett glasig dünsten, vom Feuer nehmen, die gerösteten Zwiebeln nach alter Art paprizieren\*, umrühren und mit wenig Wasser ablöschen. Viele Gewürze und auch Kräuter geben Ihre Aromen, sprich ätherischen Öle erst in Verbindung mit Hitze und oft auch mit Fett frei. Paprika edelsüß ist solch ein Gewürz, das erst so richtig zur Geltung kommen kann, wenn man es im Fett erhitzt. Aber Achtung: Geben Sie das Paprikapulver nie in siedendes Öl bzw. Fett, denn es verbrennt sehr schnell. Beim Paprizieren nehmen wir den Topf oder die Pfanne vom Feuer, geben Paprikapulver darüber und lassen es dann bei kleiner Flamme aufschäumen. Sobald ein betörender, würziger Duft aufsteigt, löschen wir je nach Rezept ab. Für die Menge des zugegebenen Paprikapulvers braucht man etwas Fingerspitzengefühl, denn gibt man Paprikapulver erst später zum Gericht, weil man unterdosiert hat, dann wird es kaum sein Aroma entfalten. Auch die Qualität des Paprikapulvers spielt eine entscheidende Rolle für den Geschmack und die Farbe: guter Paprika hat eine schöne, kräftige rote Farbe, er ist deutlich teurer als die übliche Massenware, aber er hat auch einen herrlichen Geschmack im Gegensatz zu dem Billigzeug. Wer bei Gewürzen spart, spart auch am Geschmack.

Das Fleisch dazu geben und bei mäßiger Hitze langsam schmoren. Eine Knoblauchzehe klein schneiden und dazu geben. Bevor das Fleisch gar ist, die in kleine Würfel geschnittenen, rohen Kartoffeln, zerkleinerte Paprikaschoten und Tomaten dazu geben und gegebenenfalls mit Wasser auffüllen. Gesalzen wird er zum Schluss.