

... > Saisonal > Winter

Gulasch Szegediner Art nach Rosinenkind



★★★★☆ 4.44 (168 Bewertungen)

 125 Kommentare

 15 Min.  normal  09.12.2006

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 kg Rindfleisch für Gulasch

1 Dose Sauerkraut, (ca. 700 g Abtropfgewicht)

1 Zwiebel(n), in Würfeln

100 g Speck, in Würfeln

1 kl. Dose/n Pizzatomaten

250 ml Rotwein, trockener

200 g Schmand

1 Paprikaschote(n)

1 Peperoni, frische rote (oder 2 getrocknete Chilis)

3 EL Ajvar

250 ml Gemüsebrühe, frisch oder Instant

Salz und Pfeffer

Zucker

1 EL Griebenschmalz

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde 45 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 2 Stunden

Den Ofen vorheizen auf 180 oder 200 °C..

In einem Bräter das Schmalz zerlassen und darin die Zwiebel- und Speckwürfel anbraten, bis sie ein wenig Farbe nehmen. Dann das Fleisch zufügen und auch Farbe nehmen lassen. Dann alle übrigen Zutaten bis auf Schmand zufügen, kurz aufwallen lassen und dann mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben und ca. 1 Std. schmoren lassen. Dann den Deckel lüften, Schmand hinzufügen und noch mal 30 Min. ohne Deckel backen. Evtl. noch mal abschmecken.

Andicken sollte nicht nötig sein. Falls doch, die Soße mit etwas Mehnteigerl (Wasser und Mehl zu gleichen Teilen in einem kleinen Gefäß anrühren und zur Soße geben) andicken und noch mal für ca. 10 Min. in den Ofen geben.

Dazu reicht man Salzkartoffeln oder helles Brot.

Rezept von

Rosinenkind

Weitere Rezepte von Rosinenkind

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

birdwife

Super Rezept...einfach und trotzdem total lecker! Habe es auch auf dem Herd gekocht...und für mich gehört einfach Kümmel dazu...aber das ist ja Geschmackssache! 5 Sterne von mir

Antworten

10.10.2018 10:28

Brootwoscht

Tolles Rezept! Da ich keinen geeigneten Bräter habe, mache ich das ganze immer im Topf auf dem Herd, gelingt auch einwandfrei! Danke, Rosinenkind!

Antworten

04.10.2018 20:03

2014lasse

Super lecker war dein Rezept uns hat es super geschmeckt dafür bekommst du volle Punktzahl von

Antworten

26.09.2018 10:09

luisekatz

Hallo Rosenkind,
super Idee mit dem Backofen, dann kann ich das ganz entspannt vorbereiten und habe keine angst, dass etwas anbrennt. Leckeres Rezept.

Antworten

23.04.2018 17:40

kochclubww

Super lecker das Rezept. Wir nehmen den Gulasch gemischt oder nur Rind.

Antworten

07.10.2007 12:59

Gelöschter Nutzer

Mmmh, das war aber ausgesprochen lecker. Mein Mann hat gemampft, als ob er drei Tage gefastet hätte.

Vielen Dank für dieses tolle Rezept.

LG Simhopp

Antworten

12.02.2007 08:37

chica*

Wirklich sehr lecker! Um das Ganze kalorientechnisch etwas zu entschärfen habe ich den Speck durch geräucherte Schinkenwürfel ersetzt, statt Schmand habe ich 100 gr 4%igen Frischkäse mit etwas von der entstandenen Flüssigkeit glatt gerührt und auf das Schmalz habe ich ganz verzichtet. Geschmacklich war es trotz dieser abgespeckten Version absolut klasse!

Antworten

18.01.2007 17:48

orgapeg

Hi Rosenkond,

habe mich kurzfristig für dieses tolle Rezept entschieden, aber mangels Paprika und Ajvar einfach mein geliebtes Paprikamark verwendet.

Wurde an eine Freundin sofort weiter gegeben.

Kommt sicher wieder auf den Tisch. Danke.

Gruß Manfred (ORGAPEG)

Antworten

10.12.2006 17:47

Rosinenkind

Hallo Elis,

schön, das es Euch so gut geschmeckt hat. :-)

Euch auch einen schönen 2ten Advent.

LG Rosinenkind

Antworten

09.12.2006 11:09

elis-nbg

Danke für das schöne Rezept. Ich habe es gestern abend vorbereitet und heute Mittag kommt es auf den Tisch.

Obwohl ich mich genau an die Mengenangaben gehalten habe, reicht die Menge locker für 6-8 Portionen. Egal, der Rest wird eingefroren.

Einen schönen 2. Advent

Elis

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[bisqui rezepte](#), [flammkchen rezepte](#), [linsenspe rezepte](#), [porridge rezepte](#), [pute rezepte](#), [schneckennudeln rezepte](#), [udelnudeln rezepte](#), [wirsingsalat rezepte](#), [zauberstäbe rezepte](#), [zwiebackkuchen rezepte](#)