



Rindergulasch aus dem Dutch oven

by Joscha Bastians



Was gibt es geileres als zartes, saftiges Gulasch aus dem Dutch oven.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen und achteln
2. Die unter dem Dutch oven gelegenen Flammenschutzbleche entfernen und den Grill etwas vorheizen
 - 2 Brenner unter dem Dutch oven auf volle Stufe anstellen
3. Nachdem der Dutch oven etwas vorgeheizt ist, das Öl hinzugeben, kurz erhitzen und anschließend das Gulasch dazugeben
 - Darauf achten, dass das ganze Fleisch Kontakt zum Boden hat (ansonsten 2-mal braten)
4. Das Fleisch von allen Seiten anbraten und Röstaromen sammeln lassen
 - WICHTIG: Der Deckel des Dutch oven und des Grills bleibt geöffnet!
5. Nachdem das Gulasch angebraten ist, kann es rausgenommen werden und anschließend die Zwiebeln im Dutch oven angedünstet werden
 - Die Brenner können etwas runterreguliert werden
 - Deckel des Grills kann dabei geschlossen werden
6. Nach ca. 10min, wenn die Zwiebeln etwas weicher sind, wird das Tomatenmark dazugegeben und kurz angebraten
 - Die Brenner dafür wieder etwas hoch regulieren
7. Nachdem das Tomatenmark etwas angebraten ist, kann das Paprikapulver hinzugegeben werden und nach weiteren 1-2min das Ganze mit dem Rinderfond abgelöscht werden
8. Das Fleisch kann nun mit den beiden Lorbeerblättern mit in den Dutch oven gegeben werden (aufkochen lassen)
 - Der Deckel des Grills wird wieder geschlossen
9. Sobald alles kocht, können Salz und Pfeffer hinzugefügt werden, anschließend den Dutch oven mit dem Deckel verschließen, die Brenner unter dem Dutch oven ausstellen und dafür die seitlichen Brenner voll aufdrehen
10. Nach 2 Stunden ist das Gulasch fertig
 - Nach 1 Stunde gerne mal nachschauen, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist, ansonsten 1 Glas Wasser nachkippen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Dutch oven
- Schneidebrett
- Grillzange
- Pfannenwender
- Messer

Zutaten: 2 Portion

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
900g	Gulasch
900g	Zwiebel
2 EL	Tomatenmark
0,8-1L	Rinderfond
2 EL	Paprikapulver edelsüß
2 gestr. EL	Salz
2	Lorbeerblätter
2 TL	Pfeffer
2 EL	Mehl
etwas	Öl

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Das Gulasch sollte trocken getupft werden, damit es auch wirklich angebraten und nicht gedünstet wird

- Das Gulasch sollte leicht köcheln, NICHT kochen! Sonst die Brenner etwas runterregulieren
- Wenn die seitlichen Brenner nicht ausreichen, einen Brenner unterhalb des Dutch oven auf niedrigste Stufe drehen

-
- Falls nach Ablauf der 2 Stunden keine Flüssigkeit mehr vorhanden sein sollte, müsst ihr das Gulasch nicht mehr mit Mehl eindicken, ansonsten geht ihr wie in Punkt 11 beschrieben weiter vor.
11. Nach 2 Stunden löst ihr das Mehl in ca. 100ml Wasser auf und mischt es dem Gulasch unter (Andicken des Gulaschs)
 12. Das Gulasch nochmal kurz aufkochen, dazu die seitlichen Brenner ausschalten und die darunter liegenden anschalten
 - Sobald es kocht, kurz durchrühren, die Brenner ausschalten und servieren

Mit dem Holzkohlegrill:

An sich geht ihr vor, wie im Rezept oben beschrieben.

In der köchelnden Phase (Punkt 9) werden 5 Kohlen unter den Dutch oven gelegt und 10 auf den Dutch oven

- Wichtig: Keine Klumpenbildung!