Gulasch nach Sigis Art

Das Rezept reicht für 8 Personen aus. Die Mengenangaben müssen nicht strikte befolgt werden.

ZUTATEN

- 2 kg Schweine oder Rindfleisch für Gulasch
- Genügend (mindestens 200g) geräucherter Speck, idealerweise ein Stück Schwarte in kleine Würfel geschnitten
- 6 grosse Zwiebel in 1 cm breite Stücke geschnitten
- 8-12 Peperoni in Stücke mit 2 cm Kantenlänge geschnitten (Rote, gelbe oder die grünlich "bleichen", welche es oft im Osten gibt)
- 2 Stangen Sellerie und 3 Rüebli in kleine Würfel geschnitten
- Tomatenmark
- 2 kleine Dosen oder 1 grosse Dose Tomaten
- Reichlich Rotwein
- Bier und Whisky
- 6 8 Kartoffeln (je nach Grösse)
- Paprikapulver
- · Salz und Pfeffer

REZEPT

Für das Rezept benötigt man einen sehr grossen Topf – falls nicht vorhanden lieber zwei Töpfe nehmen und alles später in einen geben – das Gemüse "fällt" nämlich ziemlich zusammen.

- 1) Den geschnittenen Speck in den Topf mit wenig Öl anbraten bis er genügend Fett gezogen hat.
- 2) Das Fleisch nun scharf anbraten. Nicht das ganze Fleisch auf einmal anbraten, da sonst Hitze verloren geht lieber nur in kleinen Teilen anbraten und dann warmstellen und zum Schluss alles in eine Pfanne geben.
- 3) Nun die Zwiebeln, die Peperoni und Sellerie / Rüebli zum Fleisch geben und kurz mitziehen lassen.
- 4) Gut Tomatenmark dazugeben und umrühren, so dass die Zutaten mit einer dünnen Schicht Tomatenmark bedeckt sind.
- 5) Dosentomaten hinzugeben.
- 6) Mit soviel Rotwein ablöschen dass das Fleisch noch knapp bedeckt ist.
- 7) Kurz aufkochen lassen, danach runterstellen damit das Gulasch nur leicht köchelt.
- 8) Bier und / oder Whisky öffnen, anstossen und trinken. Das Gulasch soll jetzt nämlich länger kochen ideal sind 2 Stunden oder mehr! Sollte während des Kochens zu viel Wasser verdampfen und die Sauce zu dick werden, einfach mehr Wein oder Wasser nachschütten.

- 9) 40 Minuten vor Schluss: Die geschnittenen und geschälten Kartoffeln dazu.
- 10) 10 Minuten vor Schluss: Probieren und dann mit Pfeffer, Paprika und Salz abschmecken.
- 11) In Suppentellern servieren mit frischem Brot. Das Gulasch sollte ziemlich dickflüssig sein, die Peperoni haben sich beinahe aufgelöst. Falls die Sauce zu flüssig ist: Das Gulasch noch mehr einkochen oder aber mit Mehl binden, dazu Mehl durch ein Sieb ins Gulasch streuen und gut umrühren, damit es nicht klumpt.



Wer mag kann auch einen Klecks Crème Fraîche aufs servierbereite Gericht tun.