

# SZEGEDINER GULASCH MIT BRÖTCHEN / WINTER Eintopf vom Grill / Leeroy zu Gast



Eintöpfe sind die Klassiker in der kalten Jahreszeit. Dieses Szegediner Gulasch habe ich gemeinsam mit Leeroy auf dem Grill zubereitet. Die mit Röstzwiebeln verfeinerten Brötchen passen einfach perfekt dazu und können auch im Grill gebacken werden. Ihr könnt das gesamte Gericht aber auch auf dem Herd und im Ofen zubereiten.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Kochzeit  
**1 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## VORBEREITUNG

Heize den Grill an und stelle einen Gusseisentopf darauf.

## SZEGEDINER GULASCH

Schneide das Fleisch in 3-4 cm große Würfel. Am besten sollte das Fleisch Raumtemperatur haben. Gib das Olivenöl in den Gusseisentopf und brate das Fleisch darin scharf an. Schäle die Zwiebeln, schneide sie in grobe Halbringe, gib sie zum Fleisch und brate sie mit an. Schäle auch die Knoblauchzehe und schneide sie klein. Schneide auch den Rinderschinken grob und reibe die Kartoffel. Gib den Knoblauch, Schinken, die Kartoffel, das Sauerkraut, Tomatenmark und die Gemüsebrühe zum Gulasch und würze es mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss. Lasse das Gulasch für etwa 1 Stunde abgedeckt schmoren.



Füge nach Belieben 250 g Rotwein hinzu, damit die Soße dunkler wird und etwas aromatischer schmeckt.

## BRÖTCHENTEIG

Löse die Hefe im Wasser auf und vermenge sie mit der Brotmischung. Gib die Röstzwiebeln dazu und knete den Teig etwa 5-10 Minuten ordentlich durch. Decke ihn ab und lasse ihn 30 Minuten ruhen.

## BRÖTCHEN FORMEN

Teile den Teig in 16 Portionen und forme sie zu runden Brötchen. Schneide sie kreuzförmig ein. Gib die Brötchen auf einen Pizzastein und backe sie im Grill für etwa 20 Minuten.

## SERVIEREN

Serviere das Gulasch mit den Brötchen und der sauren Sahne. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## SZEGEDINER GULASCH:

- 750 g** Gulasch (Rind)
- 2 EL** Olivenöl
- 250 g** Zwiebeln
- 1** Knoblauchzehe
- 100 g** Rinderschinken (Pastirma)
- 1** Kartoffel (groß)
- 400 g** Sauerkraut
- 100 g** Tomatenmark
- 750 g** Gemüsebrühe
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Pfeffer
- 2 TL** Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Pr.** Muskatnuss

## BRÖTCHEN:

- 1** Sallys Brot Vormischung #4
- 100 g** Röstzwiebeln

## ZUM SERVIEREN:

- 200 g** saure Sahne