

★ EINFACH. HERZHAFT. LEGENDÄR. ★



DIE GROSSE GULASCH SAMMLUNG

KLASSIKER • VARIATIONEN • LIEBLINGE

★ VON KLASSISCH BIS KREATIV. ★
FÜR JEDEN GESCHMACK DAS RICHTIGE GULASCH.

KLASSISCH

BIERGULASCH

WILDGULASCH

SZEGEDINER

KARTOFFELGULASCH

PILZGULASCH

WURSTGULASCH



ZEIT FÜR
GENUSS

Einfach zubereitet,
immer ein Highlight.



VIelfalt,
die BEGEISTERT

Klassiker & kreative
Variationen.



HERZHAFT,
WÜRZIG, GUT

Rezepte mit Charakter
und Seele.



FÜR FAMILIE
& FREUNDE

Gemeinsam kochen.
Gemeinsam genießen.

★ GUTES GULASCH. GUTE ZEIT. ★

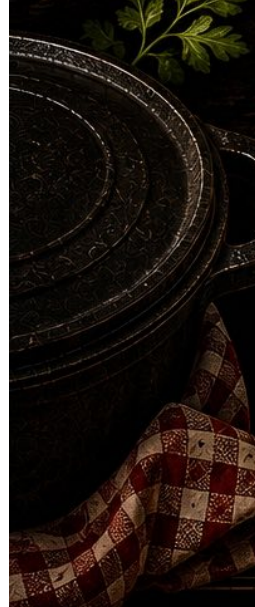
— €3 ♥ VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN! ♥ €3 —



INHALTSVERZEICHNIS

ALLE GULASCH. ALLE GESCHMACKSRICHTUNGEN.

★ FÜR JEDEN DAS RICHTIGE GULASCH. ★

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- | | | |
|----|---|---|
| 01 | Ungarischer Gulasch |  |
| 02 | Ungarisches Kesselgulasch / Bográcsgulyás |  |
| 03 | Paprika-Gulasch |  |
| 04 | Szegediner Gulasch |  |
| 05 | Rindergulasch |  |
| 06 | Schweinegulasch |  |
| 07 | Gemischtes Gulasch |  |
| 08 | Wiener Saftgulasch |  |
| 09 | Fiakergulasch |  |
| 10 | Esterházygulasch |  |
| 11 | Hirschgulasch |  |
| 12 | Rehgulasch |  |
| 13 | Wildschweingulasch |  |
| 14 | Biergulasch |  |
| 15 | Brauhausgulasch |  |
| 16 | Glühweingulasch |  |
| 17 | Pilzgulasch |  |
| 18 | Kartoffelgulasch |  |
| 19 | Gulaschsuppe |  |
| 20 | Wurstgulasch |  |

VON KLASSISCH BIS KREATIV.
FÜR JEDEN GESCHMACK DAS RICHTIGE GULASCH.

UNGARISCHER GULASCH

DAS ORIGINAL AUS UNGARN

HERZHAFT.
WÜRZIG.
PAPRIKASTARK.

SO SCHMECKT
UNGARN.

 ZUBEREITUNG
30 MIN.

 KÖCHELN
2–2,5 STD.

 PORTIONEN
4–6



ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 800 g Rindfleisch (Schulter oder Wade), in Würfel (ca. 3–4 cm)
- 3 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Schweineschmalz oder Öl
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 TL Kümmel (ganz oder gemahlen)
- 1 TL Majoran (gerebelt)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 grüne oder rote Paprika
- 2–3 Kartoffeln
- 1–2 EL Tomatenmark
- ca. 1,2 l Rinderbrühe oder Wasser
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer



TIPP

Noch besser schmeckt Gulasch, wenn du es einen Tag vorher zubereitest. Einfach langsam wieder erhitzen – die Aromen werden intensiver!

ZUBEREITUNG

-  Fleisch trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
-  Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauch fein hacken. Paprika putzen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und grob würfeln.
-  Schmalz oder Öl in einem großen Topf oder Schmortopf erhitzen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitelegen.
-  Zwiebeln im Bratfett glasig anbraten, Knoblauch zugeben und kurz mitrösten.
-  Paprikapulver (edelsüß + scharf), Kümmel und Majoran einrühren und kurz anrösten – nicht verbrennen lassen!
-  Tomatenmark einrühren, dann das Fleisch wieder zugeben und alles gut vermengen.
-  Mit Brühe oder Wasser ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und aufkochen. Dann bei niedriger Hitze zugedeckt ca. 1,5–2 Stunden schmoren lassen.
-  Paprika und Kartoffeln zugeben und weitere 30–40 Minuten köcheln lassen, bis Fleisch und Kartoffeln weich sind.
-  Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt entfernen. Mit frischem Brot oder Nockerln servieren.

JÓ ÉTVÁGYAT!
– GUTEN APPETIT! –



DAS GEHEIMNIS

Gutes Gulasch braucht Zeit, hochwertiges Fleisch und echtes ungarisches Paprika – mehr nicht, aber auch nicht weniger.



BEILAGE

Traditionell wird Gulasch mit frischem Bauernbrot, Nockerln oder Salzkartoffeln serviert.



VARIATION

Für ein noch aromatischeres Ergebnis kannst du einen Schuss Rotwein oder etwas getrocknete Tomaten hinzufügen.



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar oder portionsweise einfrieren. Am besten langsam wieder erhitzen.



ÜBER
100
JAHRE
TRADITION

UNGARISCHES KESSELGULASCH

BOGRÁCSGULYÁS

DAS ORIGINAL AUS DEM KESEL – DEFTIG, RUSTIKAL, UNVERFÄLSCHT.

LANGSAM.
ECHT.
UNGARISCH.
GUT.

 ZUBEREITUNG
30 MIN.

 SCHMOREN
2–2,5 STD.

 PORTIONEN
6–8

 ZUBEREITUNG
IM KESEL
(oder großer Topf)



**WENIGER IST
MEHR:**
Gutes Fleisch,
Zwiebeln, Paprika –
mehr braucht echtes
Gulyás nicht.

ZUTATEN

für 6–8 Portionen

- 1,5 kg Rindfleisch (Schulter oder Wade), in ca. 3–4 cm große Würfel
- 500 g Zwiebeln, grob gewürfelt
- 3 EL Schweineschmalz oder Öl
- 3 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL rosenscharfes Paprikapulver
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 TL Kümmel (ganz oder gemahlen)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 rote Paprikaschote, gewürfelt
- 3–4 Kartoffeln, in grobe Würfel
- 1–2 EL Tomatenmark
- ca. 1,5 l Rinderbrühe oder Wasser
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- frische Petersilie zum Servieren



TIPP
Im Kessel über offenem Feuer schmeckt es am besten. Wichtig ist, die Hitze gleichmäßig zu halten und regelmäßig umzurühren. Nach Geschmack mit einem Schuss Rotwein abrunden.

ZUBEREITUNG

-  Zwiebeln in Schmalz glasig anbraten. Geduld haben – sie dürfen ruhig Farbe bekommen.
-  Fleisch zugeben und kräftig anbraten, bis es rundherum Farbe hat.
-  Knoblauch und Kümmel dazugeben, kurz mitrösten.
-  Paprikapulver (edelsüß und scharf) einrühren und sofort mit etwas Brühe oder Wasser ablöschen – so wird es nicht bitter.
-  Tomatenmark, Lorbeerblatt und restliche Brühe angießen. Alles gut verrühren.
-  Auf kleine Hitze stellen (bzw. Feuer reduzieren) und zugedeckt ca. 1,5–2 Stunden schmoren, bis das Fleisch weich ist.
-  Paprika und Kartoffeln dazugeben und weitere 20–30 Minuten köcheln lassen, bis alles gar ist.
-  Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack mit etwas Rotwein oder zusätzlicher Paprika abrunden.
-  Lorbeerblatt entfernen, mit frischer Petersilie bestreuen und mit gutem Brot servieren.

IGAZI ÍZEK, EGYSZERŰEN.
— GUTEN APPETIT! —



DAS GEHEIMNIS

Viel Zwiebel, gutes Paprika und Zeit – das sind die drei Säulen eines echten ungarischen Kesselgulasch.



BEILAGEN

Traditionell mit frischem Brot, Bauernbrot oder Nockerln. Ein Schuss Essig oder saure Gurken passen perfekt.



VARIATION

Noch herzhafter wird es mit einem Schuss Rotwein oder einem Stückchen Speck. Für mehr Schärfe extra Csípős Paprika verwenden.



KESSEL-TIPP

Offenes Feuer, gleichmäßige Hitze und ein guter Kessel – so bekommt dein Gulyás dieses unverwechselbare Raucharoma.

PAPRIKA
IST NICHT
SCHARF.
PAPRIKA IST
GESCHMACK.
UND FARBE.



PAPRIKA- GULASCH

HERZHAFT. FARBENFROH. UNGARISCH INSPIRIERT.

ZARTES FLEISCH, VIEL PAPRIKA, VIEL GESCHMACK.



ZUBEREITUNG
30 MIN.



SCHMOREN
1,5–2 STD.



PORTIONEN
4–6



SCHÄRFEGRAD
MILD BIS
MITTEL



TIPP

Noch besser schmeckt
das Gulasch am
nächsten Tag!

ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 800 g Rindfleisch (Schulter oder Wade), in Würfel (ca. 3–4 cm)
- 3 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 3 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika (optional)
- 2 EL Schweineschmalz oder Öl
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 TL Paprikapaste (Ajvár)
- 1 TL Kümmel (ganz oder gemahlen)
- 1 TL Majoran
- 500 ml Rinderbrühe
- 2 EL Tomatenmark
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- Petersilie zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebeln schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.
- 2 Fleisch trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 In einem großen Topf Schmalz oder Öl erhitzen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
- 4 Zwiebeln im Bratfett glasig anbraten. Knoblauch kurz mitrösten. Paprika waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Mit in den Topf geben und 5 Minuten mitbraten.
- 5 Paprikapulver (edelsüß + rosenscharf), Kümmel und Majoran einrühren und kurz anrösten, bis es duftet.
- 6 Tomatenmark und Paprikapaste einrühren.
- 7 Fleisch wieder in den Topf geben. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 1,5–2 Stunden schmoren lassen. Ab und zu umrühren.
- 8 Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn das Fleisch zart ist und die Sauce schön sämig, ist das Gulasch perfekt.
- 9 Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.
- 10 Mit Kartoffeln, Nudeln oder frischem Bauernbrot servieren.

VIEL PAPRIKA. VOLLER GESCHMACK.

SO SCHMECKT UNGARN.



DAS GEHEIMNIS

Die Kombination aus süßem und scharfem Paprikapulver bringt Tiefe und Farbe – nicht nur Schärfe!



BEILAGEN

Kartoffeln, Spätzle, Nudeln oder einfach ein Stück gutes Bauernbrot – alles passend. Und immer lecker!



VARIATION

Noch würziger mit einem Schuss Rotwein oder einem Spritzer Aceto Balsamico. Wer mag, gibt eine kleine Chilischote dazu.



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Beim Aufwärmen langsam erhitzen – so bleibt das Fleisch schön zart.



AUS UNGARN –
EIN KLASSIKER
SEIT GENERATIONEN.
ZARTES RINDFLEISCH
MIT SAUERKRAUT,
PAPRIKA UND
SAHNE – EINE
PERFEKTE HARMONIE
AUS WÜRZE UND
LEICHTER SÄURE.



HERZHAFT. SÄUERLICH. ECHT UNGARISCH.

SZEGEDINER GULASCH

ZARTES RINDFLEISCH IN PAPRIKA-KRAUTSAUCE

WÜRZIG. AROMATISCH. WOHLTUEND.



ZUBEREITUNG
30 MIN.



SCHMOREN
2,5–3 STD.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

DAS ORIGINAL
AUS RINDFLEISCH,
SAUERKRAUT UND
PAPRIKA – MIT
EINEM HAUCH
SAHNE.



ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 800 g Rindergulasch (aus Schulter oder Wade), in 3–4 cm große Würfel geschnitten
- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver (nach Geschmack)
- 500 g Sauerkraut (gut ausgedrückt)
- 250 ml Rinderbrühe
- 200 ml saure Sahne
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Kümmel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker



TIPP

Das Sauerkraut gut ausdrücken, damit die Sauce schön sämig wird. Mit einem Schuss Sahne und einem Hauch Zucker wird der Geschmack perfekt abgerundet.

ZUBEREITUNG

1



Fleisch trocken tupfen und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2



Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

3



Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Im Bratfett glasig anbraten.

4



Tomatenmark und Paprikapulver einrühren und kurz mitrösten.

5



Fleisch wieder in den Topf geben, Brühe angießen, Lorbeerblatt und Kümmel hinzufügen.

6



Zugedeckt bei niedriger Hitze 1,5–2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist.

7



Sauerkraut zugeben und gut unterrühren. Weitere 30–40 Minuten schmoren lassen.

8



Knoblauch fein hacken und mit einem Schuss Sahne einrühren. Alles gut vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

9



Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Nach Geschmack mit etwas Paprikapulver verfeinern.

10



Mit frischer Petersilie bestreuen und servieren. Dazu passen Kartoffelklöße, Salzkartoffeln oder frisches Brot.



DAS GEHEIMNIS

Die Kombination von edelstem und scharfem Paprika verleiht dem Gulasch seine typische ungarische Tiefe.



BEILAGEN

Traditionell mit Kartoffelklößen, Salzkartoffeln oder Nockerln servieren. Ein Klecks saure Sahne rundet alles ab.



VARIATION

Noch aromatischer wird es mit ein paar Wacholderbeeren oder einer Spitze Majoran. Für mehr Schärfe etwas Chili!



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Beim Aufwärmen langsam erhitzen – so bleibt das Gulasch schön cremig.



WENIGE
ZUTATEN.
VIEL ZEIT.
MAXIMALER
GESCHMACK.



DEUTSCHER KLASSIKER



RINDER GULASCH

HERZHAFT. DEFTIG. ZEITLOS GUT.

ZARTES RINDFLEISCH IN KRÄFTIGER SAUCE.



ZUBEREITUNG
30 MIN.



SCHMOREN
2–2,5 STD.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
EINFACH



ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 1 kg Rindfleisch (Schulter oder Wade), in 3–4 cm große Würfel geschnitten
- 3 große Zwiebeln
- 2 EL Rapsöl oder Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver (optional)
- 1 TL Kümmel (ganz oder gemahlen)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 500 ml Rinderbrühe
- 250 ml Rotwein (trocken, optional)
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Majoran



TIPP

Am besten schmeckt Gulasch, wenn es einen Tag vorher zubereitet wird. Über Nacht ziehen die Aromen perfekt durch.

ZUBEREITUNG

1



Fleisch trocken tupfen und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2



Öl in einem großen Topf oder Schmortopf stark erhitzen. Fleisch portionsweise scharf anbraten, herausnehmen.

3



Zwiebeln schälen und grob würfeln. Im Bratfett glasig anbraten. Knoblauch fein hacken und kurz mitrösten.

4



Tomatenmark zugeben und 1–2 Minuten anrösten.

5



Paprikapulver und Kümmel einrühren und kurz mitrösten – nicht zu dunkel werden lassen.

6



Fleisch wieder in den Topf geben und gut vermengen.

7



Mit Rotwein ablöschen (falls verwendet) und etwas einkochen lassen. Rinderbrühe und Lorbeerblatt zugeben.

8



Alles aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Zugedeckt bei kleiner Hitze 2–2,5 Stunden schmoren lassen. Ab und zu umrühren.

9



Das Fleisch sollte am Ende zart sein und die Sauce schön sämig. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

10



Nach Möglichkeit noch 30 Minuten ohne Hitze ziehen lassen. Am nächsten Tag aufwärmen – dann schmeckt es am besten!

EIN KLASSIKER, DER IMMER GEHT.

MIT KNÖDELN, SPÄTZLE, KARTOFFELN ODER FRISCHEM BROT.



DAS GEHEIMNIS

Scharf anbraten, lange schmoren, Zeit geben. Mehr braucht es nicht für ein perfektes Rindergulasch.



BEILAGEN

Klassisch mit Semmelknödeln oder Spätzle. Auch Kartoffeln, Kartoffelstampf oder frisches Bauernbrot passen perfekt.



VARIATION

Für eine kräftigere Note kann ein Stück Zartbitterschokolade oder 1 TL Senf mitgekocht werden.



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Lässt sich sehr gut einfrieren und bei niedriger Hitze wieder erwärmen.



WENIGE
ZUTATEN.
VIEL GESCHMACK.
GANZ VIEL
WOHLFÜHLEN.



DEFTIG. EHRlich. EINFACH GUT.

SCHWEINE GULASCH

ZARTES SCHWEINEFLEISCH IN KRÄFTIGER SAUCE.

HERZHAFT. WÜRZIG. HAUSGEMACHT.

ZUBEREITUNG
25 MIN.

SCHMOREN
1,5–2 STD.

PORTIONEN
4–6

SCHWIERIGKEIT
EINFACH



ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 800 g Schweinenacken oder -schulter in 3–4 cm große Würfel
- 3 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Schweineschmalz oder Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver (optional)
- 1 TL Kümmel (ganz oder gemahlen)
- 1 Lorbeerblatt
- 500 ml Fleischbrühe oder Wasser
- 250 ml Rotwein (optional)
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Majoran



TIPP

Noch besser schmeckt das Gulasch, wenn es am Vortag gekocht wird. Über Nacht ziehen die Aromen perfekt durch.

ZUBEREITUNG

- Fleisch trocken tupfen und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Schmalz oder Öl in einem großen Schmortopf erhitzen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen.
- Zwiebeln schälen und grob würfeln. Im Bratfett glasig anbraten. Knoblauch fein hacken und kurz mitrösten.
- Tomatenmark zugeben und 1–2 Minuten anrösten.
- Paprika edelsüß, rosenscharf und Kümmel einrühren und kurz mitrösten – nicht verbrennen lassen.
- Fleisch wieder in den Topf geben und gut vermengen.
- Mit Rotwein ablöschen (falls verwendet) und etwas einkochen lassen. Dann mit Brühe oder Wasser aufgießen.
- Lorbeerblatt und Majoran zugeben. Alles zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren.
- Zugedeckt bei niedriger Hitze 1,5–2 Stunden schmoren lassen. Gelegentlich umrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt entfernen. Nach Wunsch noch etwas Flüssigkeit einkochen lassen, bis die Sauce schön sämig ist.

DEFTIG. SAFTIG. EINFACH HAUSGEMACHT.

MIT KNÖDELN, NUDELN ODER FRISCHEM BROT – EIN KLASSIKER!

DAS GEHEIMNIS

Gutes Schweinefleisch und langes Schmoren machen den Unterschied. Paprika bringt Farbe und Geschmack.



BEILAGEN

Klassisch mit Semmelknödeln, Spätzle oder Salzkartoffeln. Auch Bandnudeln oder frisches Bauernbrot passen hervorragend.



VARIATION

Mit Paprikastreifen, Pilzen oder einem Schuss dunklem Bier verfeinern. Wer es kräftiger mag, gibt einen Schuss Essig oder Senf dazu.



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Lässt sich wunderbar einfrieren und schmeckt aufgewärmt noch besser!



ZWEI SORTEN
FLEISCH.
EIN GULASCH.
DOPPELT LECKER,
DOPPELT GUT.



DER DEFTIGE KLASSIKER



GEMISCHTES GULASCH

ZARTES RIND- UND SCHWEINEFLEISCH IN KRÄFTIGER SAUCE.

HERZHAFT. WÜRZIG. EINFACH GUT.



ZUBEREITUNG
25 MIN.



SCHMOREN
2–2,5 STD.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
EINFACH



ZWEI SORTEN
FLEISCH
EIN
GULASCH

ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 400 g Rindfleisch (Schulter oder Wade), in 3–4 cm große Würfel
- 400 g Schweinenacken oder -schulter, in 3–4 cm große Würfel
- 3 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Schweineschmalz oder Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL rosenscharfes Paprikapulver (optional)
- 1 TL Kümmel (ganz oder gemahlen)
- 2 Lorbeerblätter
- 500 ml Fleischbrühe oder Wasser
- 250 ml Rotwein (optional)
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Majoran



TIPP

Am nächsten Tag schmeckt das Gulasch noch besser! Einfach aufwärmen und die Aromen genießen.

ZUBEREITUNG

- 1 Fleisch trocken tupfen und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Öl oder Schmalz in einem großen Topf stark erhitzen. Rindfleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen.
- 3 Schweinefleisch im Bratfett ebenfalls kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
- 4 Zwiebeln schälen und grob würfeln. Im Bratfett glasig anbraten. Knoblauch fein hacken und kurz mitrösten.
- 5 Tomatenmark und Paprikapulver einrühren und 1–2 Minuten anrösten – nicht verbrennen lassen.
- 6 Mit Rotwein ablöschen (falls verwendet) und etwas einkochen lassen. Dann mit Brühe oder Wasser aufgießen und gut verrühren.
- 7 Rind- und Schweinefleisch zurück in den Topf geben. Lorbeerblatt und Kümmel hinzufügen.
- 8 Alles aufkochen, dann bei niedriger Hitze zugedeckt 2–2,5 Stunden schmoren lassen. Gelegentlich umrühren.
- 9 Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
- 10 Nach Wunsch noch etwas Flüssigkeit einkochen lassen, bis die Sauce schön sämig ist.

ZWEI SORTEN FLEISCH. EIN GULASCH.

HERZHAFT, WÜRZIG, EINFACH GUT.



DAS GEHEIMNIS

Die Kombination aus Rind und Schwein sorgt für besonders zartes Fleisch und eine vollmundige, würzige Sauce mit viel Geschmack.



BEILAGEN

Passt perfekt zu Knödeln, Spätzle, Nudeln, Kartoffeln oder frischem Bauernbrot. Ein Klecks Sauerrahm rundet es wunderbar ab.



VARIATION

Mit Pilzen, Paprika oder Kartoffelwürfeln verfeinern. Auch mit Dunkelbier statt Rotwein wird es besonders deftig und aromatisch.



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Beim Aufwärmen langsam erhitzen und bei niedriger Hitze aufkochen. Ideal zum Einfrieren!



EIN GUTES
GULASCH
BRAUCHT ZEIT,
GEDULD UND
EINE GUTE BASIS.
DAS ERGEBNIS
IST WIEN.



DER WIENER KLASSIKER WIENER SAFTGULASCH

ZARTES RINDFLEISCH IN WÜRZIGER SAUCE.
EIN STÜCK WIEN – HERZHAFT, SAFTIG, KLASSISCH.



ZUBEREITUNG
30 MIN.



SCHMOREN
2–2,5 STD.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

TRADITION
AUS WIEN
MIT LIEBE
GEMACHT

ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 1 kg Rindfleisch (Schulter oder Wade), in 3–4 cm große Würfel
- 3 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver (optional)
- 1 TL Kümmel (ganz oder gemahlen)
- 1 Lorbeerblatt
- 400 ml Rinderbrühe oder Wasser
- 250 ml Rotwein (trocken)
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Majoran



TIPP

Am besten schmeckt das Gulasch, wenn es einen Tag durchgezogen ist. Einfach aufwärmen – es wird noch besser!

ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
- 2 Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
- 3 Zwiebeln im Bratfett glasig anbraten. Knoblauch kurz mitrösten.
- 4 Tomatenmark, edelsüßes Paprikapulver, rosenscharfes Paprikapulver und Kümmel einrühren und 1–2 Minuten anrösten.
- 5 Mit Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen.
- 6 Fleisch wieder in den Topf geben. Rinderbrühe oder Wasser, Lorbeerblatt und Majoran zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7 Aufkochen lassen, dann zugedeckt bei kleiner Hitze 2–2,5 Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist. Gelegentlich umrühren.
- 8 Mit Salz, Pfeffer und eventuell noch einer Prise Paprikapulver abschmecken.
- 9 Die Sauce sollte sämig und würzig sein – das ist ein Saftgulasch.
- 10 Traditionell servieren mit Würstel, Spiegelei und Essiggurke sowie frischem Gebäck oder Semmel.

MIT WÜRSTEL,
SPIEGELEI UND
ESSIGGURKE –
SO GEHÖRT
ES SICH!

HERZHAFT. WÜRZIG. ECHT WIENERISCH.

SAFTIGES FLEISCH, EINE AROMATISCHE SAUCE UND LIEBE ZUM DETAIL.

DAS GEHEIMNIS

Gute Röststoffe sind die Basis! Fleisch kräftig anbraten und Zeit zum Schmoren lassen – so entsteht Geschmack.



BEILAGEN

Klassisch: Würstel, Spiegelei, Essiggurke und Gebäck. Auch Kartoffelknödel, Nockerln oder Reis passen hervorragend.



VARIATION

Noch kräftiger wird es mit etwas Preiselbeeren oder Senf in der Sauce. Wer mag, gibt einen Schuss Balsamico für eine feine Säure dazu.



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Beim Aufwärmen langsam erhitzen – so bleibt das Fleisch zart und die Sauce schön sämig.



EIN GULASCH
MIT GESCHICHTE.
BENANNT NACH
DEN FIAKERN –
SO HERZHAFT
WIE WIEN SELBST.



EIN WIENER ORIGINAL



FIAKER GULASCH

ZARTES RINDFLEISCH IN WÜRZIGER SAUCE.

HERZHAFT. TRADITIONELL. WIENERISCH.



ZUBEREITUNG
25 MIN.



SCHMOREN
2–2,5 STD.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
EINFACH



DER
KLASSIKER
AUS WIEN

ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 800 g Rindfleisch (Schulter oder Wade), in 3–4 cm große Würfel geschnitten
- 3 große Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver (optional)
- 1 TL Kümmel (ganz oder gemahlen)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 250 ml Rotwein (trocken)
- 400 ml Rinderbrühe
- 1 EL Senf (Estragon-Senf)
- 1 TL Majoran
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer



TIPP

Mit Estragon-Senf und einer Essiggurke wird das Fiakergulasch unverwechselbar. Am nächsten Tag schmeckt es noch besser!

ZUBEREITUNG

- 1 Fleisch trocken tupfen und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
- 3 Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Im Bratfett glasig anbraten. Knoblauch fein hacken und kurz mitrösten.
- 4 Tomatenmark, Paprikapulver und Kümmel einrühren und 1–2 Minuten anrösten – nicht verbrennen lassen.
- 5 Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz lösen. Etwas einkochen lassen.
- 6 Rinderbrühe, Lorbeerblatt und Majoran zugeben. Fleisch wieder in den Topf geben.
- 7 Zugedeckt bei niedriger Hitze 2–2,5 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist.
- 8 Mit Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
- 9 Noch 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, damit die Sauce leicht eindickt und schön sämig wird.
- 10 Traditionell mit Essiggurke servieren. Dazu passen Semmelknödel oder Salzkartoffeln.

EIN STÜCK WIEN AUF DEM TELLER.

HERZHAFT. WÜRZIG. EINFACH GUT.



DAS GEHEIMNIS

Estragon-Senf und Essiggurke machen den Unterschied. Sie geben dem Gulasch seine typisch Wiener Note.



BEILAGEN

Semmelknödel, Serviettenknödel, Salzkartoffeln oder Spätzle – alles passt hervorragend und nimmt die Sauce perfekt auf.



VARIATION

Wer es sämiger mag, kann zum Schluss 1 TL Mehl in etwas Wasser anrühren und einrühren – kurz aufkochen lassen, nicht zu dick.



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Beim Aufwärmen langsam erhitzen – so bleibt das Fleisch schön zart.



BENANNT NACH
FÜRST PÁL
ANTON ESTERHÁZY –
EIN GULASCH
FÜR FEINE
GENIESSER.



EIN KLASSIKER AUS DER KAISERZEIT

ESTERHÁZY GULASCH

ZARTES RINDFLEISCH IN SAHNIG-WÜRZIGER SAUCE.
CREMIG. EDEL. UNVERWECHSELBAR.



ZUBEREITUNG
30 MIN.



SCHMOREN
1,5–2 STD.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
MITTEL



EIN STÜCK
WIENER
KAFFEEHAUS-
KULTUR

ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 800 g Rindfleisch (Schulter oder Wade), in 3–4 cm große Würfel geschnitten
- 3 große Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver (optional)
- 300 ml Rinderbrühe
- 150 ml trockener Weißwein
- 250 ml Schlagobers (Sahne)
- 1–2 EL Sauerrahm
- 1 EL glattes Mehl
- 1 TL Senf (Estragon-Senf)
- 1 TL Zitronensaft
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Petersilie zum Garnieren



TIPP

Sauerrahm und Zitronensaft machen die Sauce wunderbar rund. Nicht kochen lassen – nur erwärmen! Salz erwärmen.

DAS GEHEIMNIS

Die Kombination aus Sauerrahm, Senf und einem Hauch Zitronensaft verleiht dem Gulasch eine Seele.

ZUBEREITUNG

- 1 Fleisch trocken tupfen und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
- 3 Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Im Bratfett glasig anbraten.
- 4 Tomatenmark und Paprikapulver einrühren und kurz mitrösten.
- 5 Mit Weißwein ablöschen und den Bratensatz lösen. Etwas einkochen lassen.
- 6 Mit Brühe aufgießen, Fleisch wieder zugeben und zugedeckt bei niedriger Hitze 1,5–2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist.
- 7 In einer kleinen Schüssel Sauerrahm, Sahne, Mehl, Senf und Zitronensaft glatt verrühren.
- 8 Die Mischung zur Sauce geben und gut einrühren. Nicht mehr kochen lassen, nur noch erwärmen.
- 9 Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
- 10 Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren. Dazu passen Spätzle, Nockerln oder Reis.

EDEL. SAHNIG. EINFACH KÖSTLICH.
EIN GULASCH FÜR BESONDERE Momente.



VARIATION

Für eine leichtere Version kann ein Teil der Sahne durch Crème légère ersetzt werden. Ein Schuss Weißwein am Ende rundet die Sauce ab.



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Beim Aufwärmen nur sanft erhitzen und nicht kochen lassen, damit die Sauce cremig und nicht gerinnt.



BEILAGEN

Traditionell mit Nockerln oder Spätzle serviert. Auch Reis oder hervorragend.

WILDGENUSS
AUS WALD
UND TRADITION.
KRÄFTIG,
AROMATISCH
UND EINFACH
UNVERGESSLICH.



DER WILDE KLASSIKER

HIRSCH GULASCH

ZARTES HIRSCHFLEISCH IN KRÄFTIGER SAUCE.

HERZHAFT. AROMATISCH. EINFACH GUT.



ZUBEREITUNG
30 MIN.



SCHMOREN
2–2,5 STD.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

EIN STÜCK
WILDNIS
AUF DEM
TELLER



ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 800 g Hirschgulasch (aus Schulter oder Keule), in 3–4 cm große Würfel geschnitten
- 3 große Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Wacholderbeeren, leicht zerdrückt
- 3 Pimentkörner
- 1 TL getrockneter Thymian oder 1 Zweig frisch
- 1 Lorbeerblatt
- 250 ml Rotwein (kräftig)
- 500 ml Wildfond oder Rinderbrühe
- 1 TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Zucker



TIPP

Am besten schmeckt Hirschgulasch, wenn es einen Tag durchziehen darf. Vor dem Servieren abschmecken und bei Bedarf noch mit etwas Rotwein verfeinern.

ZUBEREITUNG

- 1 Fleisch trocken tupfen und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
- 3 Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Im Bratfett glasig anbraten.
- 4 Tomatenmark kinzufügen und kurz mitrösten. Knoblauch pressen und kurz mit anbraten.
- 5 Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz lösen. Preiselbeeren einrühren und kurz aufkochen lassen.
- 6 Wildfond, Wacholderbeeren, Piment, Thymian und Lorbeerblatt zugeben. Fleisch wieder in den Topf geben.
- 7 Alles zum Kochen bringen, dann bei kleiner Hitze zugedeckt 2–2,5 Stunden schmoren lassen.
- 8 Gelegentlich umrühren und prüfen, ob das Fleisch schön zart ist.
- 9 Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Wer mag, mit einem Schuss Rotwein verfeinern.
- 10 Hirschgulasch heiß servieren – dazu passen Spätzle, Semmelknödel, Kartoffelklöße oder Rotkohl.



DAS GEHEIMNIS

Gute Wildgerichte leben von Zeit, Ruhe und hochwertigen Zutaten. Langsam geschmort entfaltet sich das volle Aroma.

BEILAGEN

Klassisch: Spätzle, Semmelknödel, Kartoffelklöße oder Kartoffelpüree. Dazu Rotkohl, Rosenkohl oder gebratene Pilze.

VARIATION

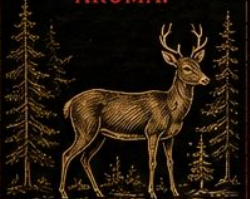
Mit etwas Zartbitterschokolade verfeinert wird die Sauce noch runder und intensiver. Auch mit kräftigem Portwein ein besonderer Genuss.

AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Beim Aufwärmen langsam erhitzen – so bleibt das Fleisch saftig und die Sauce schön aromatisch.

AUS DEM WALD.
FÜR GENIESSER.

ZART, FEIN
UND VOLLER
AROMA.



FEIN. WILD. ELEGANT.



REH GULASCH

ZARTES REHFLEISCH IN FEINER SAUCE.

EIN KLASSIKER AUS WALD UND TRADITION.



ZUBEREITUNG
30 MIN.



SCHMOREN
2–2,5 STD.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

MIT FEINEN
WALDBEEREN
UND KRÄUTERN
VERFEINERT



ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 800 g Rehulasch (aus Schulter oder Keule), in 3–4 cm große Würfel geschnitten
- 3 große Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Wacholderbeeren, leicht zerdrückt
- 3 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig frischer Thymian
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 250 ml Rotwein (kräftig)
- 400 ml Wildfond oder Rinderbrühe
- 1 TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Zucker



TIPP

Rehulasch bleibt besonders zart, wenn es sanft geschmort wird. Kurz vor dem Servieren die Preiselbeeren zugeben – so bleibt ihre feine Säure erhalten.

ZUBEREITUNG

- 1 Fleisch trocken tupfen und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
- 3 Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Im Bratfett glasig anbraten.
- 4 Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Knoblauch dazugeben und kurz anbraten.
- 5 Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz lösen. Etwas einkochen lassen.
- 6 Wildfond, Wacholderbeeren, Piment, Lorbeerblätter, Thymian und Rosmarin zugeben. Fleisch wieder in den Topf geben.
- 7 Alles zum Kochen bringen, dann bei kleiner Hitze zugedeckt 2–2,5 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist.
- 8 Preiselbeeren hinzufügen und weitere 10 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
- 9 Kräuterzweige entfernen und gegebenenfalls Sauce etwas einkochen lassen.
- 10 Mit frischen Kräutern garnieren und servieren. Dazu passen Spätzle, Semmelknödel oder Kartoffelklöße.



DAS GEHEIMNIS

Rehfleisch ist mager und feinfasrig. Sanft schmoren und mit Waldaromen kombinieren – so entfaltet es sein volles Aroma.



BEILAGEN

Spätzle, Semmelknödel, Kartoffelklöße oder cremiges Kartoffelpüree. Dazu Rotkohl oder Rosenkohl mit Speck.



VARIATION

Mit etwas Bitterschokolade verfeinern für mehr Tiefe. Oder mit Pilzen wie Steinpilzen oder Pfifferlingen – ein echter Waldgenuss.



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Beim Aufwärmen langsam erhitzen – so bleibt das Rehulasch saftig und zart. Lässt sich auch einfrieren.



AUS WALD
UND FELD.
FÜR LIEBHABER
DEFTIGER
WILDKÜCHE.



KRÄFTIG. HERZHAFT. ECHT WILD.

WILDSCHWEIN GULASCH

ZARTES WILDFLEISCH IN DUNKLER SAUCE.

RUSTIKAL. WÜRZIG. EINFACH GUT.



ZUBEREITUNG
30 MIN.



SCHMOREN
2,5–3 STD.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

WILDGENUSS
MIT TIEFEM
AROMA UND
CHARAKTER.



ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 800 g Wildschweingulasch (aus Schulter oder Keule), in 3–4 cm große Würfel geschnitten
- 3 große Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Wacholderbeeren, leicht zerdrückt
- 3 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL getrockneter Thymian
- 250 ml Rotwein (kräftig)
- 500 ml Wildfond oder Rinderbrühe
- 1 TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Zucker



TIPP

Wildschwein verträgt kräftige Gewürze. Wer mag, kann 1 TL Paprikapulver, etwas Majoran oder ein Stück Zartbitterschokolade hinzufügen – das rundet die Sauce ab.

DAS GEHEIMNIS

Langsames Schmoren macht Wildschwein gulasch besonders zart und bringt die kräftigen Aromen perfekt zur Geltung.



BEILAGEN

Semmelknödel, Serviettenknödel, Spätzle, Kartoffelklöße oder cremiges Kartoffelpüree. Rotkohl oder Rosenkohl passen hervorragend.

ZUBEREITUNG

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10



Fleisch trocken tupfen und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Im Bratfett glasig anbraten.

Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten.

Knoblauch dazugeben und kurz anbraten.

Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz lösen.

Etwas einkochen lassen.

Wildfond, Fleisch, Wacholderbeeren, Piment, Lorbeer, Thymian und Preiselbeeren zugeben. Alles gut verrühren.

Alles zum Kochen bringen, dann bei kleiner Hitze zugedeckt 2,5–3 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist.

Gelegentlich umrühren. Falls nötig, etwas Flüssigkeit nachgießen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Mit frischen Kräutern garnieren und servieren. Dazu passen Semmelknödel, Spätzle oder Rotkohl.



VARIATION

Mit einem Schuss Waldbeerlikör, einem Stück Zartbitterschokolade oder etwas Majoran verfeinern. Wer es schärfer mag, gibt eine Prise Chiliflocken dazu.



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Beim Aufwärmen langsam erhitzen – so bleibt das Fleisch saftig und die Sauce schön aromatisch.



WÜRZIGES
RINDFLEISCH,
GESCHMORT
IN DUNKLEM
BIER – FÜR
ECHTE GENIESSER.



MALZIG. KRÄFTIG. EINFACH GUT.

BIER GULASCH

ZARTES RINDFLEISCH IN MALZIGER BIERSAUCE.

HERZHAFT. WÜRZIG. VOLLER GESCHMACK.



ZUBEREITUNG
30 MIN.



SCHMOREN
2–2,5 STD.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

MIT DUNKLEM
BIER
FÜR EINE
MALZIGE TIEFE
UND VOLLES
AROMA.



ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 800 g Rindergulasch (aus Schulter oder Wade), in 3–4 cm große Würfel geschnitten
- 3 große Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Senf (mittelscharf)
- 2 TL Zucker oder Rübenkraut (optional)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL Kümmel (ganz oder gemahlen)
- 500 ml dunkles Bier (z. B. Bockbier, Dunkel oder Schwarzbier)
- 300 ml Rinderbrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Chiliflocken (optional)



TIPP

Ein kräftiges Dunkelbier bringt Tiefe und Malznoten. Je länger es schmort, desto besser wird der Geschmack. Am nächsten Tag schmeckt es am besten!

ZUBEREITUNG

1



Fleisch trocken tupfen und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2



Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

3



Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Im Bratfett glasig anbraten.

4



Knoblauch fein hacken und kurz mitbraten. Tomatenmark und Paprikapulver einrühren, kurz anrösten.

5



Mit dem Bier ablöschen und den Bratensatz lösen. Senf und Zucker einrühren.

6



Rinderbrühe, Lorbeerblätter, Majoran und Kümmel zugeben. Fleisch wieder in den Topf geben und alles gut verrühren.

7



Zugedeckt bei niedriger Hitze 2–2,5 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch schön zart ist. Gelegentlich umrühren.

8



Mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf einer Prise Chili abschmecken. Wer mag, 10 Minuten offen einkochen lassen.

9



Lorbeerblätter entfernen. Sauce nach Geschmack binden oder so belassen – sie soll schön sämig sein.

10



Mit frischer Petersilie bestreuen und servieren. Dazu passen Spätzle, Knödel oder kräftiges Bauernbrot.



DAS GEHEIMNIS

Bier liefert nicht nur Flüssigkeit, sondern auch Malz, Röstaromen und eine angenehme Bitterkeit – das macht die Sauce so rund und besonders.



BEILAGEN

Klassisch mit Spätzle, Semmelknödeln oder Kartoffelknödeln. Auch mit Polenta oder Bauernbrot ein Genuss.



VARIATION

Mit einem Schuss Dunkelbiereisig, etwas Bockbier oder einem Stück Zartbitterschokolade wird das Aroma noch intensiver.



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Beim Aufwärmen langsam erhitzen – so bleibt das Fleisch zart und die Sauce schön aromatisch.



AUS DER
BRAUHAUSKÜCHE.
DEFTIG UND
EHRlich.
MIT BIER GEBRAUT,
LANGSAM
GESCHMORT UND
VOLLENDET IM
ECHTEN
BRAUHAUS.

HERZHAFT. RUSTIKAL. ECHT BRAUHAUS.

BRAUHAUS GULASCH

KRÄFTIGES RINDFLEISCH IN BRAUHAUS-SAUCE.

DEFTIG. WÜRZIG. EINFACH GUT.



ZUBEREITUNG
30 MIN.



SCHMOREN
2,5–3 STD.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

**BRAUHAUS-
GENUSS**
DEFTIG, HERZHAFT
UND MIT BESTEN
ZUTATEN AUS
KÜCHE UND KELLER.



GUTS
ESSEN
GUTS
TRINKEN

ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 800 g Rindergulasch (aus Schulter oder Wade), in 3–4 cm große Würfel geschnitten
- 3 große Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL dunkles Bier (zum Anrösten)
- 1 EL Senf (mittelscharf)
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Speckwürfel (durchwachsen)
- 2 Karotten
- 1 Stück Sellerie (ca. 150 g)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL Kümmel
- 500 ml dunkles Bier (z. B. Bockbier, Dunkelbier)
- 250 ml Rinderbrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Frische Petersilie zum Servieren

TIPP

Ein kräftiges Bockbier verleiht Tiefe und Malzaromen. Noch besser wird's am nächsten Tag – das Gulasch zieht durch und schmeckt noch aromatischer.

ZUBEREITUNG

- 1 Fleisch trocken tupfen und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
- 3 Speckwürfel im gleichen Topf auslassen. Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Im Bratfett glasig anbraten.
- 4 Tomatenmark und Senf einrühren und kurz mitrösten. Knoblauch dazupressen und kurz anbraten.
- 5 Mit dem dunklen Bier ablöschen und den Bratensatz lösen. Etwas einkochen lassen.
- 6 Fleisch zurück in den Topf geben. Karotten und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Alles gut verrühren.
- 7 Bier, Rinderbrühe, Lorbeerblätter, Majoran und Kümmel zugeben. Alles zum Kochen bringen, dann bei kleiner Hitze zugedeckt 2,5–3 Stunden schmoren lassen.
- 8 Gelegentlich umrühren und prüfen, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist. Falls nötig, etwas Brühe oder Bier nachgießen.
- 9 Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
- 10 Mit frischer Petersilie bestreuen und servieren. Dazu passen Knödel, Kartoffelpüree oder frisches Bauernbrot.

DAS GEHEIMNIS

Langsames Schmoren im Bier macht das Fleisch zart und die Sauce kräftig und vollmundig. Gute Zutaten und Zeit – mehr braucht es nicht.

BEILAGEN

Klassisch mit Semmelknödel, Kartoffelknödel oder Kartoffelpüree. Auch mit Spätzle oder frischem Bauernbrot ein Genuss.

VARIATION

Mit Pilzen und Wacholder verfeinern oder mit einem Schuss Rotwein abrunden. Auch mit Schwarzbier schmeckt es hervorragend.

AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Beim Aufwärmen langsam erhitzen – so bleibt das Fleisch zart und die Sauce schön aromatisch.

AUS DER
WINTERKÜCHE.
WÜRZIGER
ROTWEINGENUSS
FÜR KALTE TAGE –
GLÜHWEIN
TRIFFT AUF
HERZHAFTES
GULASCH.



WÜRZIG. WARM. WOHLTUEND.



GLÜHWEIN GULASCH

ZARTES RINDFLEISCH IN ROTWEINSAUCE
MIT GLÜHWEIN-GEWÜRZEN VERFEINERT.



ZUBEREITUNG
30 MIN.



SCHMOREN
2,5–3 STD.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

VERFEINERT
MIT **GLÜHWEIN**,
ZIMT UND
SÜSSER WÄRME.



ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 800 g Rindergulasch (aus Schulter oder Wade), in 3–4 cm große Würfel geschnitten
- 3 große Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- 2 Stück Sternanis
- 750 ml kräftiger Rotwein (z. B. Dornfelder)
- 250 ml Glühwein (rot)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Speisestärke (optional zum Binden)
- 1 TL dunkler Zucker



TIPP

Noch intensiver wird es mit hausgemachtem Glühwein. Am nächsten Tag schmeckt der Gulasch noch aromatischer.



DAS GEHEIMNIS

Die Kombination aus Rotwein und Glühwein verleiht dem Gulasch eine besondere Tiefe und eine feine winterliche Süße.

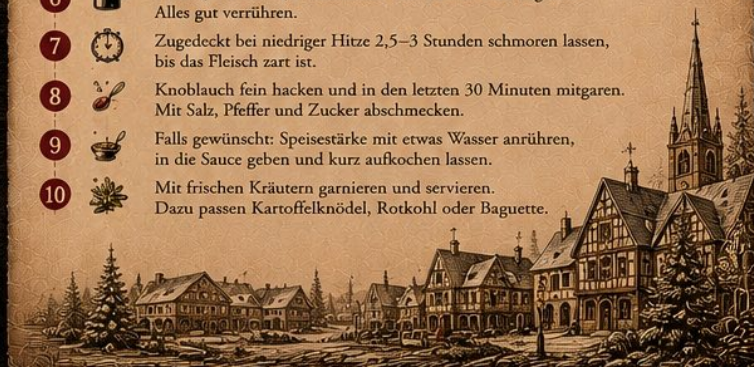


BEILAGEN

Kartoffelknödel, Spätzle, Rotkohl, Rosenkohl oder ein frisches Bauernbrot – klassisch und perfekt.

ZUBEREITUNG

- 1 Fleisch trocken tupfen und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
- 3 Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Im Bratfett glasig anbraten.
- 4 Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Paprikapulver, Lebkuchengewürz, Zimt, Nelken und Sternanis zugeben.
- 5 Mit Rotwein ablöschen, den Bratensatz lösen und etwas einkochen lassen.
- 6 Fleisch, Glühwein, Preiselbeeren und Lorbeerblatt zugeben. Alles gut verrühren.
- 7 Zugedeckt bei niedriger Hitze 2,5–3 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist.
- 8 Knoblauch fein hacken und in den letzten 30 Minuten mitgaren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 9 Falls gewünscht: Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, in die Sauce geben und kurz aufkochen lassen.
- 10 Mit frischen Kräutern garnieren und servieren. Dazu passen Kartoffelknödel, Rotkohl oder Baguette.



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Beim Aufwärmen langsam erhitzen – so bleibt das Fleisch saftig und die Sauce schön aromatisch.



ZARTE PILZE,
FEIN GEWÜRZT,
IN EINER
SAMTIGEN SAUCE
– EIN KLASSIKER
FÜR JEDEN TAG.
VEGETARISCHER
GENUSS,
DER SÄTTIGT UND
BEGEISTERT.



CREMIG. AROMATISCH. EINFACH GUT.

PILZ GULASCH

WÜRZIGES PILZVERGNÜGEN IN FEINER SAUCE.

HERZHAFT. AROMATISCH. WOHLTUEND.



ZUBEREITUNG
25 MIN.



SCHMOREN
25–30 MIN.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

PILZVIELFALT
TRIFFT AUF
FEINE KRÄUTER
– FÜR EIN
UNVERWECHSELBARES
AROMA.



ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 600 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Braunkappen, Austernpilze, Pfifferlinge)
- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Butter oder Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Mehl
- 150 ml Weißwein (optional)
- 400 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne oder Kochcreme
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Frische Petersilie zum Servieren



TIPP

Für noch mehr Aroma Pilze nicht waschen, sondern mit einem Pinsel reinigen und gut anbraten, bis sie goldbraun sind.

ZUBEREITUNG

- 1 Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden.
- 2 Butter oder Öl in einem großen Schmortopf erhitzen. Zwiebeln fein würfeln und glasig dünsten.
- 3 Knoblauch fein hacken, zugeben und kurz mitdünsten. Tomatenmark einrühren und leicht anrösten.
- 4 Pilze hinzufügen und bei hoher Hitze anbraten, bis sie Farbe bekommen und Flüssigkeit verdampft ist.
- 5 Mit Mehl bestäuben und gut umrühren.
- 6 Mit Weißwein ablöschen (falls verwendet) und einkochen lassen.
- 7 Gemüsebrühe, Senf, Paprikapulver, Thymian und Lorbeerblatt zugeben. Aufkochen und zugedeckt 20–25 Minuten schmoren lassen.
- 8 Sahne oder Kochcreme einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- 9 Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt entfernen.
- 10 Mit frischer Petersilie bestreuen und servieren. Dazu passen Spätzle, Semmelknödel oder frisches Bauernbrot.



DAS GEHEIMNIS

Die richtige Pilzmischung macht den Unterschied. Kombinationen aus Wald- und Zuchtpilzen bringen das beste Aroma und die perfekte Textur.



BEILAGEN

Klassisch mit Spätzle, Semmelknödel, Bandnudeln oder Kartoffelpüree. Auch polenta oder Bauernbrot ein Genuss.

VARIATION

Mit einem Schuss Sherry verfeinern oder einen TL getrocknete Steinpilze mitköcheln. Für eine vegane Version Sahne durch pflanzliche Alternative ersetzen.



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Beim Aufwärmen langsam erhitzen – so bleibt das Pilzaroma schön intensiv.



EIN KLASSIKER
AUS GUTEN,
EINFACHEN
ZUTATEN –
BODENSTÄNDIG,
WÄRMEND UND
EIN ECHTES
WOHLFÜHLGERICHT
FÜR JEDEN TAG.



EINFACH. HERZHAFT. HAUSGEMACHT.

KARTOFFEL GULASCH

DEFTIGES KARTOFFELGULASCH

MIT WÜRZIGEM GEMÜSE UND HERZ.



ZUBEREITUNG
25 MIN.



SCHMOREN
35–40 MIN.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

PURE HAUSKOST:
KARTOFFELN,
GEMÜSE UND GEWÜRZE
VEREINEN SICH ZU
EINEM HERZHAFTEN
GENUSS.

ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl oder Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 1 rote Paprika
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver (optional)
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 750 ml Gemüsebrühe
- 200 ml passierte Tomaten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Frische Petersilie zum Servieren



TIPP

Noch aromatischer wird's mit einem Schuss dunklem Bier oder einem Löffel Ajvar für eine feine Note.

ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2 Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- 3 Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln glasig dünsten, Knoblauch kurz mitdünsten.
- 4 Tomatenmark einrühren und kurz anrösten.
- 5 Paprika, Karotten und Lauch putzen, in Stücke schneiden und ebenfalls anschwitzen.
- 6 Kartoffelwürfel zugeben und alles gut vermengen.
- 7 Mit Paprikapulver und Kümmel würzen, umrühren.
- 8 Mit Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen. Lorbeerblatt zugeben.
- 9 Aufkochen, dann bei mittlerer Hitze 35–40 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
- 10 Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Mit frischer Petersilie bestreuen und servieren.



DAS GEHEIMNIS

Die Kombination aus Kartoffeln und Paprika sorgt für Sättigung und ein wunderbar rundes, würziges Aroma.



BEILAGEN

Frisches Bauernbrot, knusprige Brötchen oder ein Klecks Schmand passen perfekt dazu.



VARIATION

Mit Würstchen oder Räuchertofu für eine herzhaftere Variante – oder vegan einfach so genießen.



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar. Beim Aufwärmen langsam erhitzen – so bleibt der Geschmack schön intensiv.



EIN KLASSIKER
FÜR JEDEN ANLASS.
KRÄFTIGES RINDFLEISCH,
PAPRIKA UND
AUSGEWÄHLTE
GEWÜRZE VEREINEN
SICH ZU EINER
HERZHAFTEN SUPPE,
DIE KÖRPER UND
SEELE WÄRMT.



HERZHAFT. WÜRZIG. EINFACH GUT.

GULASCH SUPPE

DIE KLASSISCHE SUPPE FÜR HERZ hafte Tage.
WÄRMEND. DEFTIG. UNVERWECHSELBAR.



ZUBEREITUNG
20 MIN.



KOCHZEIT
1,5–2 STD.



PORTIONEN
4–6



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

PERFEKT MIT
FRISCHEM BROT –
ODER AM NÄCHSTEN
TAG: NOCH BESSER
IM GESCHMACK!



ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- 600 g Rindergulasch (aus Schulter oder Wade)
- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 rote Paprika
- 3 Kartoffeln (mittelgroß)
- 2 Möhren
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver (optional)
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 Liter Rinderbrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Frische Petersilie zum Servieren



TIPP

Ein Schuss Rotwein oder ein Spritzer Essig
am Ende bringt Tiefe und rundet den Geschmack
harmonisch ab.

ZUBEREITUNG

- 1 Fleisch trocken tupfen und in ca. 2–3 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
- 3 Zwiebeln schälen und würfeln. Im Bratfett glasig anbraten.
- 4 Knoblauch fein hacken und kurz mitrösten.
- 5 Tomatenmark einrühren und kurz anrösten.
- 6 Paprikapulver, Kümmel und Thymian zugeben, Alles gut verrühren.
- 7 Mit der Rinderbrühe ablöschen und aufkochen lassen.
- 8 Fleisch zurück in den Topf geben, Lorbeerblatt hinzufügen. Zugedeckt bei niedriger Hitze 60–75 Minuten köcheln lassen.
- 9 In der Zwischenzeit Kartoffeln, Möhren und Paprika putzen und in mundgerechte Würfel schneiden.
- 10 Gemüse in die Suppe geben und weitere 20–30 Minuten köcheln lassen, bis alles schön weich ist.
- 11 Mit Salz, Pfeffer, Majoran und nach Belieben etwas Schärfe abschmecken.
- 12 Lorbeerblatt entfernen und mit frischer Petersilie servieren.



DAS GEHEIMNIS

Zeit ist die beste Zutat –
je länger die Suppe köchelt,
desto intensiver und runder
wird der Geschmack.



BEILAGEN

Frisches Bauernbrot,
Knoblauchbrot oder
ein Klecks Schmand
passen perfekt dazu.



VARIATION

Mit Chili und Bohnen
wird's pikant und noch
herzhafter – ideal für
kalte Tage!



AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank 2–3 Tage
haltbar. Beim Aufwärmen
langsam erhitzen – so bleibt
der Geschmack erhalten.



Herausgeberangaben



Dieses Booklet dient der allgemeinen Information und Bildung. Trotz sorgfältiger Erstellung kann keine Gewähr für Vollständigkeit und Fehlerfreiheit übernommen werden. Genannte externe Angebote können sich ändern oder eingestellt werden.

Herausgeber

Ralf Schäfer
c/o Autorenglück #87012
Albert-Einstein-Straße 47
02977 Hoyerswerda

booklet@rsausffm.de
<https://rsausffm.de>

Verantwortlich für den Inhalt: Ralf Schäfer
Stand: September 2026



GUTES GULASCH

BRAUCHT KEINE EILE.

NUR GUTE ZUTATEN,
ZEIT UND EINEN
GROSSEN TOPF.

★ EINFACH. HERZHAFT. LEGENDÄR. ★

VON KLASSISCH BIS KREATIV.

FÜR JEDEN GESCHMACK DAS RICHTIGE GULASCH.



KLASSIKER

Bewährte Rezepte,
die nie aus der
Mode kommen.



VIelfALT

Von traditionell bis
kreativ – für jeden
Geschmack.



MIT HERZ

Rezepte, die von
Generationen
weitergegeben werden.



FÜR GENIESSER

Gutes Essen verbindet –
für Familie, Freunde
und besondere Momente.

★ VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN! ★