

Kesselgulasch am offenen Feuer

- für 8 bis 10 Personen -

Ein Kesselgulasch lebt stark von den eigenen Möglichkeiten, den zur Verfügung stehenden Produkten sowie dem eigentlichen Kocherlebnis, manchmal auch von den Erinnerungen eines Urlaubes. Damit möchte ich andeuten, dass es eine Vielzahl von Rezepturen und Definitionen gibt, die regionale länderspezifische Besonderheiten beinhalten können, wie zum Beispiel der ungarische Kesselgulasch als Referenz in dieser Sparte. „Einfach“ als Grundphilosophie, ohne Gewürzschlachten ist der Schlüssel zum Erfolg.

Allen Interessierten können ich nur empfehlen sich dieses Erlebnis am offenen Feuer nicht entgehen zu lassen und den Topf groß genug zu wählen.

Die maximalen Mengen bitte dem eigenen Kesselvolumen anpassen:

Basis

Ca. 3kg	Fleisch auch im Mix - 2/3 Schwein, 1/3 Rind
1... 1,5 Kg	Paprika rot und grün geputzt in grobe Stücke 1... 3cm geschnitten
1... 3	Möhren in Scheibchen 3mm
1/4 ... 1/2	Sellerie (wer Ihn nicht mag – dann ohne)
1... 2 Kg	Kartoffeln mundgerecht geteilt (~1,5cm x ~1,5cm),
3	Zwiebel geschnitten halbe oder geviertelte Ringe
1... 3	Knoblauchzehen gequetscht oder klein geschnitten wie gewünscht
Ca. 150 g	Schweineschmalz zum anbraten (Alternativ auch andere Fette); ungesalzen
3 bis 5 Ltr.	Wasser

Gewürze:

Salz, Pfeffer, gekörnte Fleisch-/ Gemüsebrühe, rotes Paprikapulver süß 3 bis 5 Esslöffel → wichtig für die rote Farbe die sich durch das Fett löst, evt. 1 Tube Paprikamark, (3 kleine heimliche Retter für den Notfall, wenn gar nichts wird → Gulaschcreme, zum abschmecken; maximal 2 bis 3 Esslöffel Tomaten-Ketchup; etwas Soßenfarbe)

Optionen:

Weiteres Gemüse in kleinen Mengen (eine Hand voll) möglich Kohlrabi; Weißkohl, Auberginen. Dieses sollte nicht dominant wirken. Auch eine Handvoll junge Erbsen oder Mais haben der Optik gut getan.

2. Tipp

In Ungarn haben wir erlebt wie früh der Gastwirt ca. 3 bis 4 Stunden vor der Mahlzeit mit dem Fleischanbraten von faustgroßen Stücken im Kessel begann. Wir haben folgende Methode mehrfach ausprobiert, die dem eigentlichen Erlebnis und dem Geschmack keinen Abbruch getan haben (im Gegenteil). Wir braten das Fleisch wie Gulasch, also auch schon etwas mit Salz und Pfeffer gewürzt vorher am Herd an – da hat jeder Übung - ein Risiko weniger. Dazu macht sich das geschmacksintensivere Schmalz gut, natürlich geht auch Margarine. Das ist nach dem Gemüseputzen, der wahrscheinlich zeitintensive Teil, den man somit in passende Zeit ohne Gäste delegieren kann.

3. Am Feuer:

Für ein ungetrübtes Erlebnis sollte man sich auch ein paar Gedanken über mögliche Gefahren an der offenen Kochstelle sowie den Koch-Gerätschaften bis zu geeigneten Löschmitteln machen. Durch rechtzeitige Vorbereitung können böse Überraschungen vermieden werden. Bei allen muss der Sicherheit aller Personen und dem Brandschutz entsprochen werden. Ein großes Feuer ist eher hinderlich.

4. Kochstelle

Eine stabile Kochstelle aus Dreibein oder als Mauerwerk mit überhängtem Kessel sollte es schon sein. Beim ersten male empfehle ich den Kessel nur mit Wasser zu füllen und an der Kochstelle ohne Feuer umzuhängen. Somit bekommt man ein Gefühl für die Schwere des Kessels – bitte die Last nicht unterschätzen! Auch kann man die Produkte dem Kesselvolumen anpassen. Zur Höhenverstellung sind bei uns zwei große 12cm lange stabile Haken in der Kette eingehängt. Ein großer Holz-Rührlöffel und eine richtige Suppenkelle liegen bereit. Zu allem empfehlen wir wenigstens einen Lederhandschuh mit langen Stulpen wie sie Schweißer häufig benutzen.

5. Nun geht's los

Mit etwas Fett die Zwiebeln und den Knoblauch auf kleinem Feuer anschwitzen. Bitte nicht schwarz brennen. Die Möhre hinterher. Danach folgt das Fleisch gestaffelt nach den Kochzeiten. Unmittelbar so mit Wasser auffüllen bzw. nachfüllen (1 bis 2Liter), dass alles gut beweglich ohne wie ein dünner Eintopf zu wirken gerührt werden kann, das gilt auch später beim Gemüse. Für den guten Geschmack wird empfohlen ein zwei Hände von dem Paprika schon mit der ersten Fleischzugabe zerkochen zulassen. Zuerst das Rind, falls man dieses getrennt angebraten hat, nach einer halben Stunde das Schweinefleisch. (Man kann auch das Rind 50% kleiner als das Schwein schneiden, dann sind die Kochzeiten fast gleich) Mit dem Fleisch auch schon einen Teil der Gewürze incl. des Brühpulvers und weiter Wasser zugeben. Dann das Fleisch weiter ca. 10 min auf starkem Feuer kochen. Nun schon mal abschmecken. Salz und Pfeffer sollten jetzt schon ausreichend sein. Die weiteren Gewürzzugaben individuell anpassen werden. Bitte nicht zu spät, damit die Aromen sich entfalten können. Sparsam nachsalzen!

Je nachdem wie man das Gemüse mag den Zugabezeitpunkt wählen. Wir wünschen es nicht so angepriesen bissfest, also folgt kurzfristig dem Schwein das Gemüse. Das muss man individuell sehen. Wenn das Gemüse im Kessel ist wird das Feuer klein gehalten, so dass alles noch leicht köchelt. Die Gefahr des zerkochens ist etwas kleiner. Die Garzeit? Eine halbe Stunde Verschiebung ist je nach Kochfeuer schnell mal angesagt. Das gehört dazu und ist für alle spannend. Es ist günstig, wenn der Kesselgulasch über der Glut, ohne zu kochen nachziehen kann.

- Gutes Gelingen -