

Gulasch & #8211; Welches Fleisch nimmt man dafür?

Fleischermeister Robert Buchberger gibt Tipps, wie ein herzhaftes Gulasch gelingt



Gulasch - Welches Fleisch nimmt man dafür? Fleischermeister Robert Buchberger gibt Antwort(en)

Gulasch ist ein Eintopfgericht, das ursprünglich aus Ungarn stammt, aber mittlerweile in vielen Ländern populär ist. In Österreich zählt es – in nahezu allen Umfragen – zu den Top-Ten der Lieblingsgerichte.

Gulasch - aber richtig

Es besteht in der Regel aus zerkleinertem gewürfeltem Rindfleisch aus der Wade oder der Schulter, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Gewürzen wie Paprikapulver, Kümmel und Knoblauch. Manchmal werden auch Kartoffeln, Paprikaschoten oder andere Gemüsesorten hinzugefügt. Das Gericht wird

normalerweise langsam geschmort, um das Fleisch zart und die Aromen zu intensivieren. Traditionell wird Gulasch oft mit Nockerln oder Spätzle serviert, aber es kann auch mit Reis oder Kartoffeln serviert werden. In einigen Regionen wird es auch mit saurer Sahne oder eingelegtem Gemüse garniert.

Es gibt viele Varianten von Gulasch, von mild und süßlich bis hin zu scharf und würzig. Die Zubereitung und die Zutaten können je nach Region und Vorlieben variieren, aber eines ist sicher: Gulasch ist ein herzhaftes und schmackhaftes Gericht, das viele Menschen auf der ganzen Welt genießen.

Fleischermeister **Robert Buchberger** verrät in dieser Ausgabe von seinem Beef TV viele wertvolle Tipps für ein echtes Gulasch.

https://youtu.be/q_J8uG6Jtug

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at