

Gulasch im Dutch Oven

Gulasch im Dutch Oven – ein klassisches, einfaches Gulaschrezept von Grillweltmeister Alexander Gollenz. Funktioniert besonders gut mit marmoriertem Fleisch (z. B. Wagyu), aber auch mit jedem anderen Gulaschfleisch.

🕒 Zeitaufwand

- Zubereitung: ca. 15-20 Min
- Garen: ca. 3 Std im Dutch Oven
- **Gesamt: ca. 3,5 Std**

🖼 Bilder

[Screenshot_20260527_133619.png](#)

🔧 Utensilien

Gegenstand	Anmerkung
Dutch Oven	Mittlere bis große Größe
Grill / Backofen	Für konstante Schmorhitze
Mörser	Für Wacholderbeeren und Knoblauch
Schneidbrett & Messer	Fleisch und Gemüse schneiden

🥘 Zutaten

Zutat	Menge
-------	-------

Gulaschfleisch (z. B. Wagyu, Rind oder Schwein)	ca. 1 kg, in größere Würfel geschnitten
Weißer Speck oder Schweineschmalz	ca. 100-150 g, fein gewürfelt
Zwiebeln	ca. 1 kg (mäßig viel, ungefähr gleiche Menge wie Fleisch)
Paprika (edelsüß)	ca. 2 EL
Tomatenmark	1-2 EL
Knoblauch	3-4 Zehen
Wacholderbeeren	wenige Beeren, im Mörser zerstoßen
Essig	zum Ablöschen
Salz	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack
Wasser	nur so viel, bis alles gerade bedeckt ist

Schritt-für-Schritt

1. Fleisch in größere Würfel schneiden (ca. 3-4 cm). Wagyu oder gut marmoriertes Fleisch ist ideal.
2. Speck oder Schweineschmalz fein würfeln.
3. Zwiebeln in grobe Stücke/Würfel schneiden (ca. gleiche Menge wie Fleisch).
4. Dutch Oven vorheizen. Speck/Schmalz hineingeben und auslassen.
5. Zwiebeln dazugeben und schwitzen lassen, bis sie weich und leicht gebräunt sind.
6. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten.
7. Parallel im Mörser: Wacholderbeeren und Knoblauch fein zerstoßen. Beides in den Topf geben.
8. Mit Essig ablöschen und einkochen lassen.
9. Fleisch dazugeben und kurz mit anbraten.
10. Paprika und Salz dazugeben.
11. Nur so viel Wasser dazugießen, bis das Fleisch gerade bedeckt ist.
12. Deckel auflegen und bei mäßiger Hitze ca. 3 Stunden schmoren lassen.
13. Gelegentlich nachsehen und umrühren. Bei Bedarf wenig Flüssigkeit nachgießen.
14. Mit Pfeffer abschmecken und servieren – z. B. mit Brot, Nudeln oder Kartoffeln.

Tipps & Variationen

- Wagyu Beef ist ideal wegen der hohen Fettmarmorierung – das Fleisch wird besonders mürbe und saftig.

- Alternativ geht jedes andere Gulaschfleisch (Rind, Schwein, Ochsenschwanz).
 - Viel Zwiebel ist entscheidend – sie bildet die Basis der Soße und gibt Süße.
 - Wacholderbeeren im Mörser fein zerstoßen, damit keine großen Stücke im Gulasch stecken bleiben.
 - Wenig Wasser verwenden – das Fleisch gibt viel eigenen Saft ab. Besser später nachgießen als zu viel am Anfang.
 - Für mehr Schärfe: scharfen Paprika oder eine Prise Cayennepfeffer dazugeben.
-

Quelle

[Gulasch im Dutch Oven | Kochen und Küche \(YouTube\)](#)

Revision #2

Created 2026-05-27 11:38:37 UTC by Admin

Updated 2026-05-27 11:41:02 UTC by Admin