

# Kalbsgulasch mit Kürbis

Stimmen: 1

Bewertung:

5

Sie: [Rezept](#)

Bitte [drucken](#)

[bewerte](#)

[das](#)

[Rezept!](#)



Gulasch ist ein Klassiker! Es ist der Oberbegriff für ungarischen Eintopfgerichte, welche es in vielen Variationen gibt. Bei dieser herbstlichen Variante haben wir uns für ein Kalbsgulasch mit Butternut-Kürbis entschieden, der wirklich gut in dieses Rezept passt. Der Butternut-Kürbis hat viel Fruchtfleisch und wenig Kerne. Er hat ein leichtes Butteraroma und eine dezente Süße. Daher ist er ideal zum Kochen oder Backen.

## Zutaten

- 2 kg Kalbshüfte
- 1 kg Butternut-Kürbis
- 400 g Zwiebeln
- 3 EL Kerrygold Butterschmalz
- 3 EL Paprikapulver scharf
- 250 ml Weißwein
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml Kalbsfond
- 500 ml Rinderbrühe
- 3 Knoblauchzehen
- 400 ml Schlagsahne
- 2 EL Speisestärke
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft

Portionen:  Portionen

## Anleitungen

1. Zunächst wird die Kalbshüfte in Würfel geschnitten, wie es beim Gulasch üblich ist. Es sollten nicht zu kleine Stücke werden. Etwa 3-4 cm darf die Kantenlänge schon sein, dann wird das Kalbsgulasch auch nicht trocken. Nun kommt der Kürbis dran. Beim Butternut-Kürbis kann man die Schale wunderbar mit einem Sparschäler entfernen, denn diese ist nicht so hart wie bei anderen Kürbisarten. Ist der Kürbis halbiert und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernt, wird er ebenfalls in ca. 2-3 cm große Würfel geschnitten. Jetzt braucht man nur noch die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, in kleine Würfeln schneiden und schon kann es losgehen.
2. Da wir dieses Gericht gerne im Dutch Oven zubereiten wollten, es aber an dem Tag ein wenig stürmisch war, haben wir uns für die Variante "Dutch Oven im Grill" entschieden. Eine nicht nur praktische, sondern auch durchaus rückenfreundliche Entscheidung. Man

wird ja nicht jünger. ;) Der Kamado Joe Keramikgrill bietet einen tollen Einsatz für Dutch Oven oder gusseiserne Pfannen und die Temperatur bleibt im Kamado Joe - einmal eingeregelt - immer konstant. Somit ideal für die Zubereitung von Schmorgerichten. Das Fleisch wird zunächst direkt über der heißen Glut anbraten um gute Röstaromen zu bekommen. Danach kann man die Sache etwas ruhiger angehen lassen und sollte den Grill bei 180 bis max. 200°C einregeln. Man gibt drei Esslöffel Butterschmalz in den Petromax Feuertopf ft6 und brät das ungewürzte Fleisch darin von allen Seiten scharf an. Jetzt kommen die Zwiebeln und der Knoblauch hinzu. Sind die Zwiebeln leicht glasig, wird mit Salz & Pfeffer ordentlich gewürzt. Ebenfalls streut man das komplette Paprikapulver darüber und rührt gut um, so das sich alles gut verteilt. Das Tomatenmark wird mit hinzugegeben und ebenfalls untergerührt. Das Ganze wird mit dem Weißwein abgelöscht, damit nichts anbrennt. Das Kalbsgulasch wird ca. eine Minute köcheln gelassen und dann mit der Brühe und dem Fond aufgegossen. Zu guter Letzt kommt die Zitronenschale und die Sahne hinzu. Das Ganze lässt man jetzt erstmal ca. 25 Minuten leicht köcheln. Dann fügt man den in Würfel geschnittenen Kürbis hinzu und lässt das Kalbsgulasch nochmals für ca. 30 Minuten köcheln.

3. Theoretisch wäre das Kalbsgulasch jetzt fertig. Praktisch aber, haben wir uns eines kleinen, aber wirksamen Tricks bedient. Wir haben das Gericht am frühen Vormittag wie oben beschrieben zubereitet, haben den Dutch Oven dann aber vom Grill genommen, das Kalbsgulasch komplett auskühlen lassen und am Abend wieder aufgewärmt und vollendet. Denn bei Eintopf & Gulasch gilt immer noch: Aufgewärmt schmeckt es am besten! Da wir die Lüftungsschieber des Grills nach dem Grillen komplett geschlossen hatten, ist die Glut im Kamado Joe erloschen und wir konnten die Restkohle erneut anfeuern und noch effektiv nutzen. Nun kommt der finale Feinschliff. Das Gulasch wird nun nochmal im Feuertopf aufgewärmt und für weitere 45 Minuten köcheln gelassen. Parallel dazu haben wir Rosmarinkartoffeln zubereitet. Zum guten Schluss gibt man nun ca. 2 EL Zitronensaft hinzu und schmeckt das Ganze evtl. noch mit Salz & Pfeffer ab. Die Sauce kann jetzt noch mit etwas in Wasser gelöster Speisestärke nach Belieben gebunden werden.

Dieses Rezept teilen

---