

Kesselgulasch am offenen Feuer

- für 8 bis 10 Personen oder 15 bis 20 Suppenteller -



Ein Kesselgulasch lebt stark von den eigenen Möglichkeiten und den zur Verfügung stehenden Produkten sowie persönlichen Vorlieben. Einfach gehalten, ohne Gewürzschlachten, ist der Schlüssel zum Erfolg.

Die Zutaten dem eigenem Kesselvolumen anpassen:

Basis

ca. 3 Kg	Fleisch im Mix 2/3 Schwein - 1/3 Rind
1...1,5 Kg	Paprika rot und grün - grobe Stücken ca. 3cm
2...3	Große Möhren in Scheiben ca. 3mm
1/2	Sellerie
3 bis 5	Geschälte Kartoffeln in löffelgerechte Stücke zerteilt
3	Zwiebeln grob geschnitten
1...3	Knoblauchzehen geschnitten
150..250 g	Schweineschmalz (oder Margarine zum anbraten)
3...5 l	Wasser zum zugießen und nachfüllen bereithalten
Optional:	Auberginen, Weißkohl, etwas Gemüse-Mais (Dose), ein paar grüne Erbsen und grüne Bohnen (Feinfrost)

Gewürze

etwas	Salz, Pfeffer, gekörnte Brühe
	Rote Scharfmacher nicht beim Anbraten zugeben: Z.B. Chili, Sambal Oelek oder Paprika. Lieber etwas weniger davon im Kessel ist die bessere Empfehlung. Die Gäste dürfen gern am Tisch nachschärfen.
3...5 Essl.	Paprikapulver süß (vorwiegend für die rote Farbe)
1 Tube	Paprikamark
1 Tube	Gulaschcreme-Konzentrat optional bereithalten - der heimliche Retter
3 Essl.	Ketchup
etwas	Soßenfarbe Zuckercouleur - falls der Kesselgulasch etwas hell aussehen sollte - der kleine Schwindel.

Tipp: In Ungarn sahen wir, 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 Zeiten ohne Gäste delegieren kann

1. Vor dem Feuer: Für ein ungetrübtes Erlebnis sollte man sich auch ein paar Gedanken über mögliche Gefahren an der offenen Kochstelle sowie den Koch-Gerätschaften, Stell- und Ablageplatz 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.

2. Kochstelle: Eine stabile Kochstelle aus Dreibein oder Mauerwerk mit überhängtem Kessel sollte es schon sein. Vor dem allerersten Kochversuch wird empfohlen den Kessel nur mit Wasser zu füllen und an der Kochstelle ohne Feuer an der Kette umzuhängen. Somit bekommt man ohne Gefahr des Verbrühens ein Gefühl für die Schwere des Kessels - bitte die Last nicht unterschätzen! 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. Empfehlenswert Lederhandschuhe mit langen Stulpen wie sie Schweißer häufig benutzen. Ein großes Feuer ist eher hinderlich.

3. Nun geht's los: Für die nachfolgende Reihenfolge wurde das Fleisch bereits in einer Pfanne vorab angebraten. Falls nicht, muss zuerst das Fleisch angebraten und dann erst der Rest angeschwitzt werden.

Mit etwas Fett die Möhre anrösten. Danach Knoblauch und die Zwiebeln auf kleinem Feuer glasig anschwitzen. Bitte nicht schwarz brennen.

Das angebratene Fleisch gestaffelt nach den Kochzeiten zugeben. Zuerst das Rind, eine halbe Stunde später das Schweinefleisch. Unmittelbar so mit Wasser auffüllen bzw. nachfüllen (1 bis 2Liter), dass sich alles gut beweglich rühren lässt - natürlich ohne wie ein dünner Eintopf zu wirken. Für den guten Geschmack wird empfohlen ein zwei Hände von dem Paprika schon mit der ersten Fleischzugabe zerkothen zulassen. Mit dem Fleisch einen Teil der Gewürze incl. des Brühpulvers und weiter Wasser zugeben. Nach ca. 10min ein erstes 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. Die Kartoffeln in der Schlussphase ca. 20min vor Ende zugeben. 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. Kesselzeiten bei vorab angebratenen Fleisch ca. reichlich 1 Stunde. Falls alles original am Kessel zubereitet wird muss man mit 3 bis 4 Stunden rechnen.

- Gutes Gelingen -