



## **Pincepörkölt aus Tök**

(“Kellergulasch” bzw. “Wassergulasch”, beschrieben von Gabi Salamon aus Tök)

Tök ist seit Jahrhunderten Weinbaugebiet. Diese Speise wurde damals durch die Weinbauern für das spätere Mittagessen im Weingarten im Kessel gekocht. Der Weinbauer oder seine Frau haben alle Zutaten am Morgen schon zu Hause vorbereitet und die vorbereiteten Zutaten in den Weingarten mitgenommen und da gekocht. Am Ende jeder Weinbau-Reihe legte er etwas Holz auf das Feuer und am frühen Nachmittag, wenn der Weinbauer mit der Arbeit fertig war, war das Essen auch fertig. Der Vorteil dieser Speise ist, dass man keine ständige Mitwirkung braucht. Alle Zutaten wurden gleichzeitig in den Kessel geschüttet und nur einfach kochen gelassen. Wir können diese Speise im Topf auch bereiten wie folgt:

### **Zutaten für 4-6 Personen:**

- 1 kg Rindfleisch (Unterschenkel und Bruststück, aber man kann es auch aus Schweinefleisch zubereiten)
- 2 Zwiebeln, groß
- 4 bis 5 Paprikaschoten, je nach Größe

#### Gewürze:

- 1-3 EL Paprikapulver, süß
- Kümmel, gemahlen
- Paprikapulver, scharf nach Bedarf
- Salz
- Pfeffer, gemahlen

### **Zubereitung:**

Fleisch auf 3x3cm Würfel schneiden und in den Kessel/Topf legen. Mit kaltem Wasser aufgießen und kochen lassen. Inzwischen legt man alle anderen Zutaten hinein: Zwiebel (geschält und in grobe Würfel geschnitten, sie wird zerkothen), Paprika, geputzt und in Stücken, und die Gewürze. Man lässt es einfach fertig kochen (etwa 2 Stunden). Mit Salz und gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Hierzu passen Salzkartoffeln.