

Majoran-Pörkölt

Ungarisches Rezept

Zutaten für 4 Portionen:

700 - 800 g Rindfleisch,
4 Zwiebeln,
2 EL Öl,
Salz,
Pfeffer,
getrockneter Majoran,
½ l Weißwein,
200 g durchwachsenen Räucherspeck,
2 Becher (je 200 ml) saure Sahne,
etwas Mehl zum andicken,
frischer Majoran,



Zubereitung :

Für das Majoran-Pörkölt das Fleischstück „parieren“ . Das heißt eventuell noch vorhandene Haut- und Sehnenreste wegschneiden. Dazu benötigt man ein besonders scharfes Messer! Das Rindfleisch in Streifen schneiden. Zwiebeln fein würfeln. In heißem Fett das Fleisch portionsweise anbraten. Dann die Zwiebeln ebenfalls scharf anbraten (leicht bräunen).

Einen „Schuss“ (etwa 3 EL) Weißwein angießen, verdampfen lassen. Dann den restlichen Weißwein zugeben und mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Majoran kräftig würzen. Bei geringer Hitze ca. 35 Minuten garen. Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne anrösten. Den gerösteten Speck nach der obigen Garzeit zum Gulasch geben und nochmals 15 Minuten garen lassen.

Die saure Sahne mit etwas Mehl zum Schluss dazugeben und falls vorrätig das Majoran-Pörkölt mit frischem Majoran nochmals würzen.

Majoran (*Origanum majorana*) ist ein Lippenblütengewächs. Die Wildform stammt ursprünglich aus Kleinasien. Wie sein lateinischer Name schon vermuten lässt, ist er mit dem Oregano (Dost) verwandt. Majoran wird im Volksmund auch „Wurstkraut“ genannt, denn ob „Thüringer“, „Nürnberger“, ... in jede gute Bratwurst gehört eine kräftige Portion Majoran. Durch seine ätherischen Öle wirkt er verdauungsfördernd und wird deshalb gerne bei fetten Speisen aber auch bei Gerichten mit Hülsenfrüchten benutzt. (Siehe Linsen mit Spätzle). In Deutschland wird hauptsächlich getrockneter Majoran verwendet. Man kann Majoran jedoch auch in unseren Gewürzgärtlein anpflanzen. Es empfiehlt sich eine einjährige Sorte, denn diese sind aromatischer. Der Majoran benötigt einen sonnigen Standort. Je wärmer das Klima in dem er angebaut wird, desto würziger und intensiver ist der Geschmack des Majoran. Bei der Verwendung des Majoran in der Küche sollte man beachten, dass der getrocknete Majoran wesentlich intensiver würzt. Auch hat der frische Majoran eine andere „Geschmacksrichtung“.