

Kochen mit Klaus

Brutales Knoblauch-Rindergulasch (🌶️)

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1 kg Rindergulasch, 3 Zwiebeln, 20 Knobizehen, Öl, 1 Stange Lauch
- 500 g Paprika-Mix, 150 g ger. Bauchspeck, Pfeffer, Salz, 1 rote Chili,
- 5 EL Tomatenmark, 2 EL Paprikacreme scharf, 250 ml Rotwein,
- 1 l Fleischbrühe, 2 Pck. Fix für ungar. Gulasch, Bratensaft, Petersilie

Zubereitung:

1. Gulasch kleiner, Bauchspeck in Streifen u. Lauch in Ringe schneiden. 2 Zwiebeln achteln, 3. Zwiebel fein würfeln, Knobi im Mixer fein zerhacken. Paprika grob würfeln. Chili fein hacken.



2. Speck in heißem Öl anbraten, herausnehmen. Rindfleisch im Bratfett anbraten, Zwiebeln, Knobi, Lauch u. Chili mitbraten, pfeffern. ½ Rotwein zugießen u. einkochen lassen. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten, Brühe zugießen, Fix u. Bratensaft einrühren, Speck zugeben, aufkochen u. zugedeckt unter Rühren 60 Min. garen.



3. Paprika zugeben, noch 30 Min. offen köcheln lassen. Mit restl. Rotwein verlängern. Mit Salz u. Pfeffer würzen, Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis & eiskaltes Bier genießen! 😊



Erstellt von Klaus am 01.03.2014