

Kochen mit Klaus

Feuriger Rinds-Bohneneintopf (🌶️)

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 500 g Rindergulasch, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 800 g Kartoffeln,
- 300 g Paprika-Mix, 150 g ger. Bauchspeck, 300 g Cabanossi, Pfeffer,
- Salz, Olivenöl, 3 EL Tomatenmark, 2 EL Paprikacreme scharf,
- 750 ml Fleischbrühe, 300 ml Rotwein, 2 Pck. Fix für Ungar. Gulasch,
- 3 EL Bratensaft, je 1 Dose geh. Tomaten & Chilibohnen, 1 Dose Mais,
- 1 Dose grüne Bohnen, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Rind klein würfeln. 2 Zwiebeln achteln, übrige mit Knobi fein würfeln. Paprika putzen, grob würfeln. Bauchspeck in Streifen, Cabanossi in Scheiben schneiden. Mais u. Bohnen abgießen. Kartoffeln schälen, würfeln u. ca. 15 Min. in Salzwasser kochen.



2. Speck in heißem Olivenöl auslassen, Rind mitbraten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten, mit Rotwein ablöschen u. einkochen. Knobi, Tomaten u. Brühe zugeben, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. abgedeckt bei schwacher Hitze 90 Min. schmoren lassen.



3. 30 Min. vor Garende die Kartoffeln, Bohnen (Chilibohnen mit Sauce!), Mais, Paprika mit Cabanossi zugeben u. fertig garen.



Tipp des Chaoten: Mit knusprigem Baguette servieren!



Erstellt von Klaus am 16.02.2014