

Kochen mit Klaus

Feuriges Szegediner Rinder-Gulasch (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 800 g Sauerkraut, Süßstoff, 2 TL Gemüsebrühe, 2 TL Kümmel, Salz,
- 1 Lorbeerblatt, 10 Wacholderbeeren, Maggi, 2 P. Fix ungar. Gulasch,
- 1,3 kg Rindergulasch, 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 2 rote Paprika,
- 2 Chili, Pfeffer, Öl, Paprikapulver, 1 Glas geröstete Paprika mit Sud,
- 4 EL Tomatenmark, 3 EL scharfe Paprikacreme, 600 ml Rinderbrühe,
- 200 ml Rotwein, Bratensaft, Saucenbinder, Petersilie

Zubereitung:

1. Am Vortag ½ Dose Wasser zum Kraut in einen Topf geben. Gemüsebrühe, 2 EL Bratensaft, 2 TL Kümmel u. Lorbeerblatt zugeben, kochen lassen bis die Flüssigkeit fast weg ist. Mit Maggi u. Süßstoff abschmecken, ½ Beutelinhalt Fix unterrühren.



2. Fleisch evtl. kleiner schneiden. Zwiebeln, Knobi u. Chili fein würfeln. Fleisch portionsweise in Öl anbraten, herausnehmen. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Zwiebeln, Knobi u. Chili im Bratfond andünsten, Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Mit Paprikasud u. Brühe ablöschen u. verrühren. Fleisch u. restl. Fix zugeben. Mit Rotwein verlängern. Etwa 60 Min. zugedeckt köcheln lassen.



3. Eingelegte u. frische Paprika klein würfeln u. ca. 20 Min. mitgaren. Kraut ohne Beeren u. Lorbeer unterheben. Mit Salz, Pfeffer, 3-4 EL Bratensaft abschmecken. Gulasch 15 Min. im offenen Topf etwas einkochen lassen, mit Binder dicken u. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Böhmisches Semmelknödel servieren.



Erstellt von Klaus am 03.12.2016