

Kochen mit Klaus

Hirtenopf mit Rindergulasch (🌶️)

Zutaten: (für 8 Personen)

- 1 kg Rindergulasch, 3 Zwiebeln, 3 Knobzehen, Salz, Pfeffer, Zucker,
- Kreuzkümmel, 1 gr. Glas Champignons, 1 Glas geröstete Paprika,
- 1 Dose Chilibohnen, 1 gr. Glas Brechbohnen, 1 Dose geh. Tomaten,
- 500 ml Zigeunersauce, Chiliflocken, 250 g Feta, Thymian, Rosmarin,
- Majoran, Oregano, Basilikum, Peperoni mild & pikant (Glas)

Zubereitung:

1. Bohnen u. Pilze abgießen. Paprika abgießen, Sud auffangen. Zwiebeln u. Knobi klein, Feta u. Paprika mittel würfeln. Gulasch kleiner u. Peperoni (nach Belieben) in Ringe schneiden u. in einen Bräter geben. Mit Salz, Pfeffer u. Kreuzkümmel vermischen.



2. Zwiebeln, Knobi drauf verteilen. Mit Bohnen, Chilibohnen mit Sauce, Paprika, geh. Tomaten u. am Ende mit Zigeunersauce bedecken. Reste der Saucen mit Paprikasud lösen u. darüber gießen. Den Bräter zugedeckt auf dem 2. Rost von unten im vorgeheizten Backofen bei 180°C 2 ½ - 3 Std. garen.



3. Alles kräftig umrühren, Kräuter u. Feta unterheben, mit Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker u. Chiliflocken abschmecken. Zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Als Beilage Kritharaki servieren!



Erstellt von Klaus am 07.04.2018