

# Kochen mit Klaus

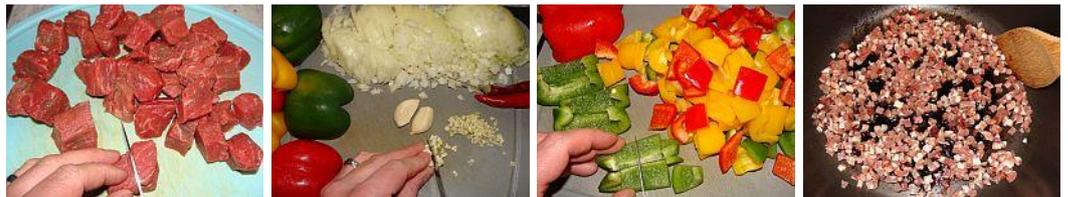
## Mexiko Rindergulasch (🌶️)

### Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 2-3 Zwiebeln, 4 Knobzehen, 1 kg Rindergulasch, Pfeffer, 2 rote Chili,
- Salz, 150 g Schinkenwürfel, 1 Dose Mais, Öl, 1 Dose Chilibohnen,
- 500 g Paprika-Mix, 4 EL Tomatenmark, 1 EL scharfe Gulaschcreme,
- 300 ml Rotwein, 2 EL Mehl, 500 ml Fleischbrühe, 2 EL Bratensaft,
- 1 Pck. Fix für Gulasch, Oregano, Thymian, Petersilie

### Zubereitung:

1. Gulasch kleiner schneiden. Gemüse putzen. Paprika mittel würfeln. Knobi, Chili u. Zwiebeln klein würfeln.



2. Schinken in einem hohen Topf knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett kräftig anbraten u. mit Salz u. Pfeffer würzen. Zwiebeln, Knobi u. Chili mitbraten. Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten. Mehl einrühren, mit Rotwein u. Brühe ablöschen. Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. ca. 60 Min. unter Rühren köcheln lassen.



3. Paprika, Mais, Chilibohnen, Speck zufügen u. noch 30 Min. köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Kräuter unterrühren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Baguette reichen! Saugut!*

