

# Kochen mit Klaus

## Paprika-Rindergulasch mit Preiselbeeren

Zutaten: (für 5-6 Personen)

- 1 kg Rindergulasch, 2 Zwiebeln, Pfeffer, Salz, 3 Knobzehen, Öl, Mehl
- 500 g Paprika-Mix, Paprikapulver, 300 ml Rotwein, 1 P. Fix f. Gulasch
- 150 g ger. Bauchspeck, 2 EL scharfe Gulaschcreme, 2 EL Bratensaft,
- 4 EL Tomatenmark, 600 ml Fleischbrühe, ½ Glas Wildpreiselbeeren,
- 2-3 EL TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knoblauch fein, Paprika mittel würfeln. Bauchspeck in Streifen schneiden. Gulasch evtl. kleiner schneiden.



2. Speck knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett portionsweise braun braten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Paprikacreme & Tomatenmark mitbraten. 2 EL Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit Rotwein u. Brühe ablöschen u. verrühren. Bratensaft u. Fix einrühren, Speck zugeben u. ca. 60 Min. zugedeckt köcheln lassen. Immer wieder umrühren.



3. Paprika unterheben u. weitere 40 Min. köcheln lassen. Petersilie u. Preiselbeeren unterrühren.



*Tipp des Chaoten: Als Beilage Spätzle reichen!*

