

Kochen mit Klaus

Pikanter Rinder-Kartoffeltopf

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g Rindergulasch, 800 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, Öl,
- 1 Stange Lauch, 500 g Paprika-Mix, 300 g ger. Bauchspeck, Pfeffer,
- Salz, 250 g Champignons, 1 rote Chili, 4 EL Tomatenmark,
- 200 ml Rotwein, 800 ml Fleischbrühe 1 Pck. Fix für ungar. Gulasch,
- 2 EL Bratensaft, 300 g Cabanossi, Majoran & Petersilie

Zubereitung:

1. Gulasch in kleinere Stücke, Bauchspeck in Streifen u. Cabanossi in Scheiben schneiden. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Lauch in Ringe, Paprika putzen u. in halbe Streifen schneiden. Pilze putzen u. vierteln. Chili fein hacken. Kartoffeln schälen, grob würfeln u. 20 Min. in Salzwasser garen.



2. Speck in heißem Öl anbraten, herausnehmen. Rindfleisch im Bratfett anbraten, Zwiebeln, Knobi, Lauch u. Chili mitbraten. Salzen u. pfeffern. ½ Rotwein zugießen u. etwas einkochen lassen. Tomatenmark mitbraten, Brühe zugießen, Fix u. Bratensaft einrühren, Speck zugeben, aufkochen, zugedeckt unter gelegentl. Rühren 60 Min. garen.



3. Pilze u. Paprika zugeben, weitere 30 Min. köcheln lassen. Mit restl. Rotwein verlängern. Kartoffeln u. Cabanossi zugeben u. erwärmen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen!

