

Kochen mit Klaus

Pikantes Rindergulasch mit Paprika

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 1,5 kg Rindergulasch, 4 Zwiebeln, 250 g Paprika-Mix, Paprikapulver,
- 3 Knobizehen, 1 rote Chili, 2 Möhren, 3 EL Tomatenmark, 1 EL Mehl,
- 1 EL ung. Scharfe Gulaschcreme, 70 g Schinkenwürfel, Salz, Pfeffer,
- 400 ml Rotwein, 500 ml Fleischbrühe, 3 EL Bratensaft, 200 ml Sahne,
- 2 Pck. Fix f. ungar. Gulasch, 2 EL Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein, Möhren klein würfeln. Chili klein hacken. Paprika mittel würfeln. Fleisch evtl. kleiner schneiden.



2. Schinkenwürfel knusprig anbraten, herausnehmen. Fleisch im Bratfond mit Öl portionsweise anbraten (Fleischsaft abgießen u. aufheben). Zwiebeln, Chili, Knobi u. Möhren mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten, mit Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit Rotwein, Fleischsaft u. Brühe ablöschen, Fix u. Bratensaft einrühren u. aufkochen. Schinkenwürfel u. Sahne einrühren u. zugedeckt 70 Min. schmoren lassen. Immer wieder umrühren.



3. Paprika unterrühren u. weitere 30 Min. offen köcheln lassen. Sauce mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie unterrühren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Böhmisches Semmelknödel & Speckbohnen servieren!

