

Kochen mit Klaus

Pikantes Rindergulasch (🌶️)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 kg Rindergulasch, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 2 rote Paprika,
- ½ Stange Lauch, 4 EL Tomatenmark, 1 EL scharfe Paprikacreme,
- 2 EL Mehl, Bratensaft, 1 P. Fix f. Ungarisches Gulasch, Salz, Pfeffer,
- 2 EL Balkan-Würzmischung, je 400 ml Rotwein & Fleischbrühe,
- 250 g grüne TK-Bohnen, 1 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi klein, Paprika mittelgroß würfeln. Lauch klein schneiden. Fleisch waschen u. kleiner schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl portionsweise anbraten, salzen u. pfeffern. Lauch, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten, mit Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Brühe zugeben, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. zugedeckt 80 Min. schmoren lassen.



3. Paprika u. Bohnen unterrühren u. weitere 30 Min. köcheln lassen. Mit Würzmischung, Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln servieren!

