

Kochen mit Klaus

Portwein-Rindergulasch 🌶️

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1 kg Rindergulasch, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 400 g Paprika-Mix,
- 3 EL Tomatenmark, 2 EL scharfe Paprikacreme, Salz, 2 EL Mehl,
- 2 EL Bratensaft, 1 Pck. Fix für Gulasch, Pfeffer, Paprikapulver,
- 300 ml Rotwein, 500 ml Portwein, 250 ml Fleischbrühe, 1 TL Zucker,
- gereb. Oregano, Kräuter der Provence, frischen Thymian & Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knob klein, Paprika mittelgroß würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen u. kleiner schneiden.



2. Fleisch in Öl portionsweise anbraten (austretenden Fleischsaft abgießen u. aufheben), mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten, mit Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit Rot- u. Portwein ablöschen, kurz aufkochen. Brühe zugeben, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen, zugedeckt (ab u. zu umrühren) 60 Min. schmoren lassen. Mit Fleischsaft verlängern. Petersilie klein hacken u. Thymian abzupfen.



3. Paprika unterrühren u. weitere 30 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Spiraalnudeln oder Reis servieren!



Erstellt von Klaus am 24.07.2016