

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Rindergulasch mit grünen Bohnen

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 750 g Rindergulasch, 150 g ger. Bauchspeck, 3 Knobizehen, Salz
- 3 Zwiebeln, 100 g Tomatenmark, 2 EL ungar. Paprikacreme, Pfeffer,
- 300 ml Rotwein, 500 ml Fleischbrühe, 2 EL Bratensatz, 2 rote Paprika
- 2 P. Fix f. Gulasch, 400 g grüne TK-Bohnen, 200 ml Sahne,
- 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Paprika grob würfeln. Speck in Streifen, Gulasch evtl. kleiner schneiden.



2. Speck knusprig auslassen, herausnehmen. Fleisch im Bratfett kräftig anbraten (austretenden Fleischsaft abschöpfen u. aufheben). Zwiebeln, Knobi, mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten, mit Wein u. Brühe ablöschen. Fix, Bratensatz einrühren, aufkochen, 60 Min. abgedeckt köcheln lassen.



3. Paprika, Speck mit Fleischsaft u. grüne Bohnen zugeben u. weitere 30 Min. köcheln lassen. Sahne einrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Klöße reichen, lecker! ☺



Erstellt von Klaus am 14.10.2017