Kochen mit Klausi

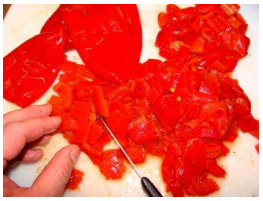
Rindergulasch nach Letscho Art

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 750 g Rindergulasch, 3 Zwiebeln, 1 Paprika-Mix, 3 Knobizehen, Salz,
- 1 Glas geröst. Paprika, 200 g ger. Bauchspeck, 1 Dose geh. Tomaten
- 80 g Tomatenmark, 2 EL ungar. Paprikacreme, 2 EL Mehl, Pfeffer, Öl
- je 500 ml Rotwein & Fleischbrühe, 1 Pck. Fix f. ungar. Gulasch,
- 2-3 EL Bratensaft, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. 2 Zwiebeln achteln, Übrige u. Knobi fein würfeln. Paprika waschen, entkernen u. grob würfeln. Bauchspeck in Streifen schneiden. Geröstete Paprika abgießen, Sud auffangen u. kleiner schneiden.



2. Speck in Öl knusprig anbraten, herausnehmen. Fleisch im Bratfett scharf anbraten (Fleischsaft abgießen u. aufheben). Zwiebeln, Knobi u. geröst. Paprika mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Mit Mehl bestreuen, anschwitzen, mit Wein u. geh. Tomaten ablöschen. Etwas einkochen lassen, mit Fleischsaft u. Brühe verlängern, Fix u. Bratensaft einrühren, Speck zugeben u. 80 Min. abgedeckt unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.

3. Paprika, unterrühren u. weitere 40 Min. köcheln lassen. Mit Paprikasud verlängern. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Petersilie unterrühren.

Tipp des Chaoten: *Dazu Spiralnudeln u. einen Salat reichen!*

Erstellt von Klausi am 01.06.2013