

Kochen mit Klaus

Rindergulasch Texas Art (🌶️)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 4 Zwiebeln, 4-5 Knobizehen, 1 kg Rindergulasch, 3 rote Paprika, Salz,
- Pfeffer, 300 g ger. Bauchspeck, 2 Möhren, Öl, 400 g Champignons,
- 4 EL Tomatenmark, 400 ml Rotwein, 2 EL Mehl, 1 l Fleischbrühe,
- 1 Pck. Fix f. Gulasch, 1 rote Chili, 3 EL Bratensaft, 1 Dose Chilibohnen
- 1 Dose Mais, Petersilie

Zubereitung:

1. Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. Knobi & 1 Zwiebel würfeln, Rest achteln. Speck in breite Streifen schneiden. Möhren schälen u. klein würfeln. Pilze vierteln oder halbieren. Chili fein hacken.



2. Speck in einem hohen Topf knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett portionsweise kräftig anbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Zwiebeln, Knobi u. Chili mitbraten. Tomatenmark einrühren, mitbraten. Mit Rotwein ablöschen u. einkochen lassen. Mit Mehl binden, mit Brühe ablöschen. Fix u. Bratensaft einrühren u. ca. 90 Min. unter Rühren abgedeckt köcheln lassen. Nach 60 Min. Speck u. Möhren zugeben u. mitgaren.



3. Paprika, Pilze, Mais, Chilibohnen (mit Sauce) zufügen u. 30 Min. köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie unterrühren.



Tipp des Chaoten: Mit Reis oder Baguette servieren! Lecker!

