

Kochen mit Klaus

Scharfes Chili-Rindergulasch (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 750 g Rindergulasch, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 500 g Paprika-Mix,
- 200 g braune Champignons, 3 Chili, 4 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl,
- Öl, 3 EL scharfe Paprikacreme, Bratensaft, 1 P. Fix für Gulasch, Salz,
- Pfeffer, Oregano, Thymian, 2 EL Balkan-Würzmischung, 0,4l Rotwein
- 0,5 l Fleischbrühe, 2 Dosen Chili-Bohnen, 1 kl. Dose Mais, Petersilie,
- 250 ml Cremefine

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi klein, Paprika mittelgroß würfeln. Chili klein hacken, Pilze achteln. Fleisch kleiner schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl portionsweise anbraten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Chili 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. Chili-Bohnen mit Sauce, Paprika u. Pilze unterrühren, weitere 30 Min. köcheln lassen. Mit Kräutern, Würzmischung, Salz u. Pfeffer abschmecken. Mais u. Cremefine unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln servieren!



Erstellt von Klaus am 03.06.2017