

Kochen mit Klaus

Ungarisches Rinderrahmgulasch (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Rindergulasch, 3 Zwiebeln, Pfeffer, Salz, 3 Knobizehen, Öl,
- 500 g Paprika-Mix, Paprikapulver, 300 ml Rotwein, 1 P. Fix f. Gulasch
- 3 EL Tomatenmark, 3 EL ung. Tomatenmark, 1 Dose geh. Tomaten,
- gem. Kümmel, 250 ml Bratensaft, 250 ml Fleischbrühe, 1 Pck. Sahne,
- Saucenbinder, 2 EL TK-Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knoblauch fein, Paprika mittel würfeln. Gulasch kleiner schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl braun braten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Kümmel würzen. Zwiebeln u. Knobi mitbraten, beide Tomatenmarks mitbraten. Mit Rotwein ablöschen u. einköcheln lassen. Brühe u. Tomaten einrühren. Bratensaft, Fix einrühren u. ca. 60 Min. zugedeckt köcheln lassen. Immer wieder umrühren.



3. Paprika u. Sahne einrühren u. weitere 40 Min. köcheln lassen. Mit Binder dicken, Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Als Beilage Kartoffeln oder Nudeln reichen!

