



Gulasch



Zutaten für 2 Portionen:

500 g Rindergulasch
2 Paprikaschoten
3 große Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Karotten
Paprikapulver, edelsüß
3 EL Tomatenmark
500 ml Rinderbrühe
125 ml Rotwein
2 EL Kümmel, ganz
Rapsöl / Olivenöl
n.B. Salz
Pfeffer

Rindergulasch waschen, kleinschneiden und in einem großen Topf mit einem Schuss Öl anbraten. Fleisch herausnehmen.

Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Knoblauch kleinhacken. In der gleichen Pfanne anbraten, anschließend das Fleisch wieder hinzufügen. Paprikapulver und Tomatenmark hinzufügen und kurz durchrösten. Mit dem Rotwein ablöschen, danach mit der Brühe ablöschen.

Für 1/1/2 Stunden köcheln lassen.

Paprika und Karotten kleinschneiden. Zum Fleisch dazugeben und für 20 min köcheln lassen.

Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!