

Rinder-Gulasch mit Paprikaschoten

Für 4 Personen:

| | | |
|----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 1 kg Rinder-Gulasch | 3 rote Paprikaschoten | 400 g rote Zwiebeln |
| 400 g weiße Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen | 1/2 TL gemahlener Kümmel |
| 2 EL Paprikapulver edelsüß | 2 EL Tomatenmark | 100 ml Rotwein |
| 400 ml Rinderbrühe | 1 Lorbeerblatt | 4 EL Olivenöl |
| Meersalz | Pfeffer | Piment-d'Espelette |

Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in erhitztem Olivenöl in einem Schmortopf bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 15 Minuten dünsten.

Den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und mit dem Kümmel und Paprikapulver zu den Zwiebeln geben und kurz mitdünsten. Das Tomatenmark unterrühren und ebenfalls kurz mitdünsten. Den Wein angießen und etwas einkochen lassen. Brühe und Lorbeerblatt dazugeben und aufkochen lassen. Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze 1 bis 1 1/2 Stunden garen, dabei ab und zu umrühren.

Den Backofengrill einschalten.

Die Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen und mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die Paprika im Ofen auf mittlerer Schiene grillen, bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft. Die Paprikaschoten herausnehmen, ein feuchtes Küchentuch darauflegen und etwas abkühlen lassen. Dann die Haut mit einem spitzen Messer abziehen und die Paprikaviertel in Streifen schneiden.

Die Paprikaschoten 10 Minuten vor Ende der Garzeit unter das Gulasch mischen und mitgaren. Das Gulasch mit Salz und Piment d'Espelette bzw. Cayennepfeffer abschmecken.

Cornelia Poletto am 29. Januar 2020