

Rinder-Gulasch 'Henssler Style'

Für 2 Personen:

1200 g Rindfleisch	5 rote Zwiebeln	1/2 rote Peperoni
1 EL Mehl	200 ml Rotwein	1 Dose geschälte Tomaten
1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	500 g festk. Kartoffeln
1 EL weiche Butter	2 TL Kümmelsaat	1 Zitrone
1 Knoblauchzehe	5 EL Bratöl	1 EL Paprikapulver
1 EL Gewürzsalz	1/2 TL Pfeffermix	

2 EL Bratöl in einer großen Pfanne erhitzen.

Rindergulasch darin kräftig von allen Seiten braten Zwiebel in Würfel schneiden. Peperoni mit Kernen in Ringe schneiden. 2 EL Bratöl in einem Topf erhitzen.

Zwiebel und Peperoni darin anbraten.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. 1 EL Bratöl darübergießen und alles weiterbraten.

Zwiebel und Peperoni mit Salz würzen, Rotwein angießen und kurz einkochen lassen. Tomaten dazugeben und kurz köcheln lassen. Fleisch aus der Pfanne zu den Tomaten in den Topf geben. Hitze reduzieren und alles bei niedriger Hitze bei geschlossenem Deckel ca. 1 1/2 Stunden garen

In der Zwischenzeit Paprika putzen und Kartoffeln schälen. Beides in Würfel schneiden.

Für die Gewürzpaste weiche Butter auf ein Brett geben.

Kümmel daraufstreuen, Zitronenschale und Knoblauchzehe darüberreiben. Das Ganze mit dem Messer fein hacken, bis eine Paste entstanden ist. Paste mit dem Gewürzmix würzen und alles gut verkneten.

Nach ca. 1 1/2 Stunden die Paste zum Fleisch in den Topf geben und einrühren. Dann Kartoffeln und Paprika dazugeben, unterrühren und alles ca. 25 Minuten köcheln lassen. Nochmals umrühren und servieren.

Steffen Henssler am 11. November 2021