

Ungarisches Rindergulasch mit Paprika

Zutaten

- 1 kg Gulasch (vom Rind)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Paprikaschoten (rote)
- 1 EL Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Koriander (gemahlen)
- 4 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver
- 550 ml [Gemüsebrühe](#)
- 150 ml Roter Traubensaft
- 3 EL Butterschmalz (zum Anbraten)



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 90 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 110 Minuten

Zubereitung

1. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und schneide sie in Würfel. Wasche die Paprika und würfel sie ebenfalls.
2. Erhitze das Butterschmalz in einem Topf. Brate das Rindfleisch portionsweise scharf an, so dass sich Röstaromen bilden. Bestreue es mit Salz.
3. Gib die Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikawürfel dazu. Rühre das Tomatenmark unter und röste alles unter Rühren 2-3 Minuten an.
4. Gieße den Traubensaft und so viel Gemüsebrühe an, dass alles knapp bedeckt ist. Würze mit Paprikapulver, Salz und Koriander.
5. Lasse den Gulasch nun 1,5 - 2 Stunden köcheln. Die Flüssigkeit kocht dabei ein. Wird sie zu wenig, so gieße etwas mehr Brühe an. Der Gulasch ist gut, wenn das Fleisch zart ist.
6. Schmecke ihn zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver ab. Ein gutes Aroma erhältst du auch durch Cayennepfeffer - das ist jedoch für manch kleines Kind zu scharf.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

