

Paprikagulasch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 kg Rindfleisch (aus der Keule), 3 Esslöffel Butterschmalz, 2 Esslöffel Paprikapulver (edelsüß), 3 Esslöffel Tomatenmark, 1 l Rinderbrühe (Instant), je 1 gelbe und rote Paprikaschote, 250 gr Nudeln, 100 gr saure Sahne, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Fleisch kalt abbrausen, trockentupfen und in gleichmäßig große Würfel (ca. 1/2cm x 1/2cm) schneiden. Paprika halbieren, putzen, entkernen, abbrausen und in Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Schmalz portionsweise in einem breiten Topf erhitzen, Fleisch darin portionsweise anbraten, herausnehmen. Im gleichen Topf Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Fleisch wieder zugeben, mit Paprikapulver bestäuben. Tomatenmark unterrühren und kurz andünsten. Etwas Brühe angießen und einkochen lassen, diesen Vorgang 1-2 mal wiederholen. Anschließend übrige Brühe zugießen, Fleisch auf kleinster Stufe zugedeckt etwa 90 Minuten schmoren lassen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Paprika zum Gulasch geben.

Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen.

Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken, saure Sahne in die Mitte geben und mit Nudeln servieren.

Nach Belieben mit gehackten Kräutern garnieren.