

PAPRIKA GULASCH

ZUTATEN

750 g Rindfleisch (Wadenfleisch), in
grobe Würfel geschnitten
30 g Butterschmalz oder Öl
750 g Zwiebeln,
in Halbringe geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 EL Tomatenmark
2 TL Rosenpaprika
2 TL Edelsüßpaprika
1/4 l Rotwein oder Traubensaft
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

In einer Pfanne 30 g Butterschmalz oder Öl erhitzen und die Fleischwürfel darin portionsweise scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Das restliche Fett in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin weich schwitzen und das Tomatenmark unterrühren. Rosen- und Edelsüßpaprika über die Zwiebeln streuen, aufschäumen lassen und sofort mit dem Rotwein oder Traubensaft ablöschen. Die Zwiebeln unter ständigem Rühren dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Die angebratenen Fleischwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen. Zugedeckt bei schwacher Hitze unter öfterem Umrühren im eigenen Saft schmoren. Bei Bedarf etwas heißes Wasser zugeben. Garzeit min. 2 Stunden. Sind die Sehnen vom Wadenfleisch noch spürbar wird die Garzeit verlängert bis diese sich aufgelöst haben.

Tipp: Als Beilagen passen gut Salzkartoffeln, Kartoffelbrei, Nudeln oder Brot.

