



Ungarisches Paprikafleisch mit reichlich buntem Gemüsepaprika

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Die original ungarische Goulasch, absolut mehlfrei, feurig - pikant, alles in einem Ansatz

Zutaten

- 600 g - 700 g Rindergoulasch in Würfeln
- 600 g - 700 g Zwiebeln in Würfeln
- 1/2 Flasche trockener Rotwein
- 1 El Tomatenmark
- Rosenpaprika nach eigenem Geschmack
- 500 g bunter Gemüsepaprika, rot, grün, gelb in 2 X 2 cm großen Stücken
- Etwas Butterschmalz und Öl
- Selbstgemachtes gemörstes oder fein gehacktes Goulaschgewürz aus:
Knoblauch, Majoran, Thymian, Zitronenschale, Orangenschale, Kümmel, Estragon, Pfefferkörner, 1 Chilischote und Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden (Gleiche Menge wie Fleisch) und kurz in Butterschmalz glasig angehen lassen.

Schritt3

Den Herd auf höchste Stufe schalten und das Goulasch nach und nach dazu geben.

Schritt4

(Aber immer nur so viel, das es beim Anschwitzen keinen Fond zieht)

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika pikant, scharf würzen;

Schritt6

Das Tomatenmark dazu geben, alles gut anbraten, Farbe nehmen lassen. (Dabei stehen bleiben, ständig und kräftig auf dem Boden rühren)

Schritt7

Das Goulaschgewürz hinzufügen und zunächst mit dem Rotwein ablöschen, einkochen lassen, Mit 1/2 l Wasser aufgießen, das Fleisch knapp bedecken. Bei geschlossenem Deckel 1 1/2 - 2 Stunden leise schmoren.

Schritt8

In der Zwischenzeit:

Schritt9

Das Fleisch prüfen und in den letzten 5 min. der Garzeit den Gemüsepaprika dazu geben. Nicht zerkochen, „al dente“ lassen, denn er soll appetitlich, bunt erkennbar bleiben.

Schritt10

Nachschmecken, kurz halten, die Bindung ist ausschließlich durch die Zwiebeln entstanden.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Ein appetitlich buntes Goulasch ist entstanden, herzhaft und "schmackig".

Schritt13

Dazu passen: Schupfnudeln, Spätzle, Bandnudeln, Knödel, Risotto, Stampfkartoffeln etc.

Schritt14

Mir einem frischen jahreszeitlichen Salat und ein Glas trockenen Rotwein servieren.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** gulasch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarisches-paprikafleisch-mit-reichlich-buntem-gemuesepaprika/>