



# Ungarisches Paprikafleisch unter der Brothaube

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:40 h
- **Fertig in:** 3:00 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '180', 'cook_time' : '2:40 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Zünftig-kernig, ein ideales Herrenessen

## Zutaten

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

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden (Gleiche Menge wie Fleisch) und kurz in Butterschmalz und Öl

glasig angehen lassen.

#### **Schritt4**

Den Herd auf höchste Stufe hoch schalten und das Goulasch Fleisch nach und nach dazu geben. Aber immer nur so viel, das es beim Anschwitzen keinen Fond zieht.

#### **Schritt5**

(Ein original ungarisches Goulasch wird so zugesetzt und nicht angebraten)

#### **Schritt6**

Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika pikant, scharf würzen;

#### **Schritt7**

das Tomatenmark dazu geben, gut anbraten, Farbe nehmen lassen.

#### **Schritt8**

(Dabei stehen bleiben, ständig und kräftig auf dem Boden rühren)

#### **Schritt9**

Das Goulasch Gewürz hinzufügen und zunächst mit dem Rotwein ablöschen, einkochen lassen, Mit Rindfleischbrühe aufgießen, das Fleisch knapp bedecken. Bei geschlossenem Deckel 1 1/2 - 2 Stunden leise schmoren. Nachschmecken und in eine ausreichend große Auflaufform füllen.

#### **Schritt10**

Die Brotbackmischung nach Packungsanweisung zubereiten und 20 min. gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Teigfladen ausrollen, zu schneiden, der Auflaufform anpassen.

#### **Schritt11**

Etwas gehackten Kümmel gleichmäßig darüber streuen und mit Olivenöl bestreichen.

#### **Schritt12**

Gut auf der Auflaufform andrücken, bei 200 ° C Grad im unteren Ofendrittel 35-40 Min. backen, dabei ist Umluft nicht empfehlenswert.

#### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt14**

Direkt aus dem Rohr zu Tisch geben, portionieren; die Brothaube in die Sauce dippen.

**Rezeptart:** Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarisches-paprikafleisch-unter-der-brothaube/>