

Ralphie's

Gulasch vom Rind mit Schalotten und Paprika

600 g Gulasch vom Rind
400 g Schalotten
2 Paprikaschoten
3 EL Butterschmalz
1 kl. Dose Tomatenmark
200 ml Rotwein
400 ml Brühe
1/2 TL Kümmel
1 Zehe Knoblauch
etwas Zitronenschale, abgerieben
2 Prisen Majoran
2 Prisen Paprikapulver
2 Prisen Cayennepeffer



Paprika in grobe Stücke schneiden, in einer Bratpfanne oder Bräter mit etwas Butterschmalz anbraten und zur Seite stellen.

Schalotten abziehen, halbieren und mit etwas Butterschmalz anrösten. Ebenfalls zur Seite stellen.

Kümmel, Knoblauch, Zitronenabrieb, Majoran, Cayenne und Paprikapulver vermengen und im Mörser oder mit einem Messer zerkleinern.

Das in [ca. 3cm große] Stücke geschnittene Fleisch portionsweise mit Butterschmalz gut anbraten und Farbe nehmen lassen. Anschließend die Schalotten dazu geben, Tomatenmark zufügen und kurz anrösten lassen. Mit Wein ablöschen und [fast] verkochen lassen. Mit Brühe auffüllen, Gewürzmischung zufügen und mit Deckel ca. 1,5 Std. garen.

Abschließend die angebratenen Paprikawürfel zufügen und weitere 15 Min. kochen lassen. Ist die Sauce noch nicht sämig genug, [respektive zu flüssig] gegebenenfalls ohne Deckel noch etwas einkochen.

[Ich bevorzuge dazu grobe Spiralnudeln, Salz- oder Bratkartoffeln – je nach persönlichen Geschmack, kann man auch einen guten Löffel Schmand oder saure Sahne auf das Gulasch geben]

