

Paprika-Rindergulasch

Hatte nun meinen Dutch Oven bekommen und wollte diesen gebühlich **Einweihen**. Was ist dann besser als ein richtiges gutes Saft-Gulasch? Nur nicht gerade bei 29° im Schatten, aber ich konnte und wollte nicht mehr warten!

Zutaten: für ca. 6 Portionen

2 KG Rindfleisch

1 KG Zwiebeln

3 St Rote Paprika

2 EL Tomatenmark

500 ml Passierte Tomaten

Salz, Pfeffer, Knoblauch und Lorbeerblätter

Zubereitung:**Historie:**

am 30.8.2015 mein erster Versuch

Kommentar:[Dutch Oven](#)[Start/Home](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/eintopf:paprikagulasch?rev=1441020665>Last update: **25.03.2022 18:16**