Paprika-Rindergulasch



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

Musste aber feststellen das die alte Holzkohle und Briketts nicht mehr funktionierten, also kurz zum Discounter und einen neuen Sack voll Briketts besorgt. Wieder einen Fehler gemacht! — ***„wer billig kauft, kauft zwei mal“*** diesen Spruch kann ich nur bestätigen, daher war es mehr ein Kampf als ein gebührendes Einweihen.

Das Ergebnis war trotz allem prima.

Zutaten: für ca. 6 Portionen
2 KG Rindfleisch
1 KG Zwiebeln
3 St Rote Paprika
2 EL Tomatenmark
500 ml Passierte Tomaten
2 EL Ajvar pikant aus dem Glas
Salz, Pfeffer, Knoblauch und Lorbeerblätter

Zubereitung:
Etwas Olivenöl im Topf erhitzt und das Gulasch angebraten, mit Salz, Pfeffer gewürzt. Tomatenmark mit angeröstet und die Zwiebeln mit glasig angebraten. Mit den Passierten Tomaten, und der gleichen Menge Wasser, aufgefüllt. Deckel und Kohlen auf den DOpf, und 1 Std. warten. Nach nur 10 min. blubbertet es recht ansehnlich.
Dann die Gewürze, Paprika Würfel und das Ajvar mit hinzu, ggf. noch 250ml Brühe oder Wasser dazu und den Deckel wieder drauf. Nun noch mal eine Std. warten! Es blubbert und die Briketts sind schon wech, daher noch einmal nachlegen. Nach ingesamt 2,25 Std. ist das Gulasch fertig und kann abgeschmeckt werden. Mit etwas Sauerrahm und feinen Ringen der Frühlingszwiebeln kann angerichtet werden.

Historie:
am 30.8.2015 mein erster Versuch

Kommentar:

Bilder:






Tellerbild fertig

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=1441024679

Last update: **25.03.2022 18:16**