



Paprikagulasch

4 Portionen

800 g Rindergulasch
500 g Zwiebeln
2 rote Paprikaschoten
1 grüne Paprikaschote
80 g Butterschmalz
Pul Biber [Paprikapulver, rosenscharf]
2-3 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer

Zwiebel pellen und grob würfeln
Paprika putzen und in mundgerechte Stücke schneiden

Gulasch im Butterschmalz portionsweise scharf anbraten. Mit Pul Biber paprizieren, salzen, pfeffern und dann das Tomatenmark zugeben. Dabei ständig rühren. Zwiebeln und wenig Wasser zugeben. Unter Rühren noch 2-3 Min. anbraten. Dann 500 ml Wasser zugeben und das Fleisch bei kleiner Hitze 2 Stunden schmoren. Nach 1 Stunde die Paprikastücke zugeben. Bei Bedarf weiteres Wasser zugeben. Nach Ende der Garzeit mit Salz, Pfeffer und Pul Biber abschmecken.

Dazu Nudeln (Fusili) und Bier oder Rotwein