

Rindergulasch mild und spicy



Zutaten für 2 Portionen

- 300 g Rindergulasch
- 60 g gewürfelter Rinderspeck
- 1 Gemüsezwiebel
- je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
- 3 Möhren
- 150 g grüne Brechbohnen
- 6 EL Paprikapüree (z.B. Ajvar)
- 300 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Speiseöl (entspr. EP)
- 2 Knoblauchzehen
- Paprikapulver
- Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- Prise Zucker

Für die milde Variante:

2 EL Crème fraîche zum Verfeinern

Für die spicy Variante:

2 rote Chilischoten

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel in Würfel schneiden und Knoblauch zerdrücken. Paprika und Möhren putzen und waschen, Paprika in grobe, Möhren in feine Würfel schneiden. Alles mit Gulasch und Rinderspeck in heißem Öl gut anbraten und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmelwürzen. Ajvareinrühren und mit Brühe ablöschen. Gulasch bei geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten schmoren lassen. Bohnen abtropfen lassen, untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die milde Variante mit Crème fraîche und für die spicy Variante mit Chilischotenringen verfeinern.

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

