Rezept

Eingemachtes Paprikagulasch

Ein Rezept von Eingemachtes Paprikagulasch, am 28.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln
	je 2 rote und grüne Paprikaschoten
2	Stangen Staudensellerie
1 kg	mageres Rindergulasch in 2 cm großen Würfeln
3 EL	edelsüßes Paprikapulver
1	Lorbeerblatt
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Dose	Pizzatomaten (425 g Inhalt)
2	Knoblauchzehen
2	Möhren
4 EL	Olivenöl
2 TL	Kümmelkörner
1 TL	rosenscharfes Paprikapulver
	Salz
150 ml	trockener Rotwein
3 EL	Tomatenmark

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch getrennt schälen und fein würfeln. Die Paprikaschoten waschen, halbieren und Stiele und Kerne entfernen. Die Schotenhälften in 2 cm große Würfel schneiden. Möhren schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Selleriestangen waschen, putzen und ebenfalls 1 cm groß würfeln.

2. Das Olivenöl in einem großen, schweren Topf erhitzen und das Fleisch darin portionsweise scharf anbraten. Sollte dabei viel Fleischsaft austreten, diesen erst verdampfen lassen, bevor die nächste Fleischportion angebraten wird.

3. Dann die Zwiebeln unter das Gulasch rühren und glasig werden lassen. Knoblauch, Paprika, Möhren und Sellerie zugeben, alles unterrühren und kurz mit anschmoren. Zum Schluss die Gewürze über das Gemisch streuen und unterrühren. 1 Min. mit anbraten und alles mit dem Rotwein ablöschen.

4. Die Pizzatomaten, 500 ml Wasser und das Tomatenmark in den Topf geben, unterrühren. Alles noch einmal aufkochen, dann den Herd auf mittlere bis schwache Hitze stellen und das Gulasch zugedeckt 1 1/2 Std. schmoren. Dabei gelegentlich rühren und, falls zu viel Sauce verdampft ist, noch etwas Wasser nachgießen.

5. Das Gulasch pikant abschmecken und das Lorbeerblatt entfernen. Das Gulasch heiß bis 2 cm unter den Rand in die sorgfältig gereinigten Gläser füllen und die Gläser verschließen.

6. Die Gläser in den Einkochtopf setzen, bis 2 cm unter die Deckel heißes Wasser angießen und das Gulasch von dem Zeitpunkt, an dem die Wassertemperatur 90° erreicht hat 30 Min. einkochen. Danach abkühlen lassen und kühl und dunkel aufbewahren.