Rezept

Paprikagulasch mit Rindfleisch, Tomaten und Spätzle

Ein Rezept von Paprikagulasch mit Rindfleisch, Tomaten und Spätzle, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	Rindfleisch zum Schmoren (Keule, Hüfte, Wade)
1 EL	Olivenöl
150 - 200 ml	klare Fleischoder Gemüsebrühe
250 g	Tomaten
250-300 g	frische Spätzle (Kühltheke)
	Pfeffer aus der Mühle
2	Zwiebeln
1 Zweig	Majoran (alternativ 1 TL getrockneter Majoran)
je 1 EL	Paprikapulver mild und scharf
je 1	gelbe und rote Paprikaschote
	Salz
2 TL	Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch kurz kalt waschen, trocken tupfen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Den Majoran waschen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

2. Das Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin goldgelb dünsten. Beide Paprikapulversorten unterrühren und kurz mitdünsten. 100 ml Brühe zugießen und die Fleischwürfel und Majoranblättchen untermischen. Zugedeckt bei kleiner Hitze zunächst 1 Std. schmoren lassen. Nur bei Bedarf etwas Brühe nachgießen.

3. Inzwischen die Paprika waschen oder nach Belieben schälen. Schoten vierteln, Stielansatz, Kerne und weiße Trennwände entfernen und die Viertel in 2 cm große Würfel schneiden. Tomaten waschen und abtrocknen oder häuten und die Stielansätze keilförmig herausschneiden. Tomaten waschen oder häuten, vierteln und entkernen.

4. Paprika, Tomaten und 50 ml Brühe unter das Fleisch mischen, salzen und alles zugedeckt noch 30 Min. schmoren.

5. Die Spätzle in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, unter das Gulasch mischen und einmal aufkochen lassen. Gulasch mit Salz und, wenn nötig, mit Pfeffer abschmecken. Spätzle in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit dem Paprikagulasch servieren.