

Rezept

Gemischtes Paprikagulasch

Ein Rezept von Gemischtes Paprikagulasch, am 30.05.2023

Zutaten

2 rote Paprikaschoten	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 kg gemischtes Gulasch (in Stücken)
1 TL edelsüßes Paprikapulver	½ TL gemahlener Kümmel
Salz	Pfeffer
2 EL Tomatenmark	4 EL Olivenöl
200 ml trockener Rotwein	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.
2. Gulasch, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Paprikapulver, Kümmel, 1 TL Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Öl in den Römertopf geben und alles gut mischen. Rotwein zugießen. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 2 Std. schmoren lassen. Nach Wunsch mit Petersilie bestreuen.