

Rezept

Paprika-Rindergulasch

Ein Rezept von Paprika-Rindergulasch, am 14.12.2025

Zutaten

| | | | |
|-------------|----------------------|---------------|---------------------------------------|
| 2 | rote Paprikaschoten | 750 g | Zwiebeln |
| 2 EL | Schweineschmalz | 900 g | Rindergulasch |
| 3 EL | Tomatenmark | 2 | Lorbeerblätter |
| 2 TL | getrockneter Majoran | 900 ml | Rinderfond (aus dem Glas) |
| 1 | Knoblauchzehe | 2 EL | Aceto balsamico |
| 1 EL | Zucker | 2 EL | edelsüßes Paprikapulver |
| 1 TL | gemahlener Kümmel | 2 TL | frisch abgeriebene Bio-Zitronenschale |
| | Salz | | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Paprika längs halbieren, entkernen und waschen. Zwiebeln schälen. Beides in Streifen schneiden. Schmalz in einem großen Topf erhitzen und Fleisch darin bei starker Hitze anbraten, wieder herausnehmen. Zwiebeln und Paprika im heißen Bratfett anbraten. 2 EL Tomatenmark kurz mitbraten. Kräuter, Fleisch und Fond hinzufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze 2 Std. 30 Min. schmoren.
2. Inzwischen Knoblauch schälen, fein würfeln und mit Essig, Zucker, restlichem Tomatenmark, 50 ml Wasser, Paprikapulver und Kümmel verrühren. Gewürzmischung unter das Gulasch rühren und weitere ca. 15 Min. ziehen lassen. Gulasch mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Dazu passen Bandnudeln oder Spätzle.