

Rezept

Paprikagulasch

Ein Rezept von Paprikagulasch, am 09.05.2026

Zutaten

800 g Rindfleisch zum Schmoren (Keule, Hüfte, Wade)	2 Zwiebeln
1 EL Butter	2 EL Öl
1/2 EL rosenscharfes Paprikapulver	1 EL edelsüßes Paprikapulver
je 1 große rote und grüne Paprikaschote	2 TL getrockneter Majoran
Salz	1 Tomate
2 TL Mehl	200 g saure Sahne + saure Sahne zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

2. Das Öl mit der Butter in einem Schmortopf erhitzen, die Zwiebeln darin goldgelb andünsten. Das Paprikapulver dazugeben und kurz anschwitzen. Mit 80 ml Wasser ablöschen, die Fleischwürfel mit dem Majoran untermischen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 1 Std. garen. Das Fleisch schmort im eigenen Saft, nur bei Bedarf wenig Wasser dazugeben.

3. Die Paprika waschen, halbieren, putzen und in Streifen schneiden. Die Tomate waschen oder häuten und klein würfeln. Paprika und Tomate unter das Gulasch mischen, alles mit Salz abschmecken und zugedeckt noch einmal ca. 30 Min. garen.

4. 200 g saure Sahne mit dem Mehl gründlich verrühren, unter das Fleisch mischen und einmal aufkochen lassen. Das Gulasch abschmecken und servieren. Auf dem Teller jeweils mit einem Klecks saurer Sahne garnieren.