Rezept

# Paprikagulasch aromageschmort

Ein Rezept von Paprikagulasch aromageschmort, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **300 g** | mageres Rindfleisch zum Schmoren |
| **3** | Frühlingszwiebeln |
| **1** | große Fleischtomate |
| | weißer Pfeffer |
| | Alufolie |
| **2** | rote Paprikaschoten (350 g) |
| **1 EL** | Butter |
| | Salz |
| **1 EL** | gehackte Petersilie |
| | Öl für die Folie |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch trockentupfen, in 2-3 cm große Würfel schneiden und in einen Schmortopf legen. Den Backofen mit Grill auf 250° (Umluft mit Grill 200°) vorheizen. Die Paprika waschen, halbieren und putzen. Einen Bogen Alufolie ölen und die Schoten darauf legen. Im Ofen (oben) 7-10 Min. rösten, bis die Haut dunkle Blasen wirft. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und die hellen Teile hacken. Die Paprika häuten und in Stücke schneiden. Mit den Zwiebeln und der Butter zum Fleisch geben.

3. Das Gulasch mit Wasser bedecken und aufkochen. Offen ca. 15 Min. sanft kochen lassen, bis es zu schmoren beginnt. Dabei gelegentlich umrühren. Den Vorgang wiederholen.

4. Die Tomate waschen, halbieren und den Stielansatz entfernen. Zum Fleisch reiben. Das Gulasch erneut mit Wasser bedecken und zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 1 Std. weich schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Bandnudeln.