



Zutaten

- 600 g Rindergulasch
- 125 g Zwiebel(n)
- 2 g Knoblauchzehe(n)
- 300 g rote Paprikaschote(n)
- 500 g Kartoffeln
- 300 g Karotten
- 30 g Butterschmalz
- 750 ml Wasser
- 4 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 150 ml Rotwein
- 3 EL Rosenpaprika
- 3 EL Paprikapulver edelsüß
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL brauner Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- 0,5 Bund Petersilie (fein gehackt)
- 1 EL frische Majoranblättchen
- 6 EL Schmand

Zubereitung

1. Gulaschwürfel halbieren. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in ca. 2x2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, Karotten schälen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden.
2. In einem großen Topf Butterschmalz heiß werden lassen und die Fleischwürfel darin 5 Min. kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und weitere 3 Min. anbraten.
3. 750 ml Wasser zum Kochen bringen, MAGGI Brühe mit Rind einrühren. Fleisch damit und mit Rotwein ablöschen und mit Paprikagewürzen, Zucker, Tomatenmark und Lorbeerblättern würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 60 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen.
4. Kartoffeln, Karotten und Paprika zugeben und weitere 30 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.
5. Lorbeerblätter entfernen. Petersilie und Majoran unterrühren und mit Schmand garniert servieren. Dazu passt ein kräftiges Bauernbrot oder frisches Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	411 kcal
Fett	22 g
Protein	23 g

⌚ 110 Minuten

⊕ 6 Portionen