

Polar's Kochstudio
Rezept 082 / 2008



Chili – Gulasch

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Gulasch, vom Rind
4 Chilischote(n), grün und rot
1 Dose Champignons (Mini-Champignons)
4 Zwiebel(n)
2 Zehe/n Knoblauch
1 EL Ajvar (ersatzweise Paprikamark)
1 EL Tomatenmark
2 Paprikaschote(n), grün und rot
¼ Flasche Sahne (oder Rama Cremefine)
1 Würfel Brühe
Salz
Pfeffer, aus der Mühle
Butterschmalz
Saucenbinder, dunkel

Zubereitung:



Butterschmalz in einem großen Topf zerlassen und das Gulasch darin kräftig anbraten. Zwiebeln, Chilis und Knoblauch klein schneiden und kurz mitbraten. So viel heißes Wasser angießen, bis das Fleisch gut bedeckt ist. Etwas Salz und Pfeffer und den Brühwürfel hinzufügen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen. Paprika klein schneiden und hinzugeben und eine weitere halbe Stunde mitkochen. Gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen. Paprikamark und Tomatenmark einrühren und das Gulasch mit dem Saucenbinder binden. Die Pilze dazugeben, kurz mit erwärmen. Nochmals alles abschmecken und mit Rama Cremefine oder Sahne verfeinern. Dazu passen Nudeln! Wenn man das Gulasch nicht bindet und etwas mehr Wasser hineingießt hat man eine leckere Gulaschsuppe.

Zubereitungszeit: 40 Minuten