



MEIN GENUSS



## Spanisches Rotweingulasch



**It's a match!**

It's a match! Unser Paprika smoked verleiht dem Rotweingulasch ein einmaliges rauchiges Aroma!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Das Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und **Paprika smoked** würzen. Mit Bratöl in einer tiefen Pfanne oder Kochtopf erhitzen und Fleisch darin für wenige Minuten scharf anbraten. Anschließend das Gulasch aus der Pfanne nehmen.
- 2 Tomaten, Paprika sowie Zwiebeln würfeln und im Bratensatz anbraten. Das Fleisch danach wieder zugeben und mit der Brühe **sowie Rotwein** ablöschen.
- 3 Knoblauch schälen, in einer Presse fein zerkleinern und zum Gulasch hinzugeben. Das Ganze für mindestens **2 Stunden** köcheln lassen bzw. so lange, bis das Fleisch zart gegart ist.
- 4 Abschließend das fertige Rotweingulasch mit Salz, Pfeffer sowie einer Prise Zucker abschmecken. Als Beilage empfehlen wir **Langkornreis** und einen grünen Salat.

### Zutaten

500 g Rindergulasch  
500 g Zwiebeln  
700 g Tomatenstücke  
3 Paprika, bunt gemischt  
3 Knoblauchzehen  
200 ml Rotwein  
200 ml Gemüsebrühe  
1 TL Paprika smoked  
Salz / Pfeffer  
Zucker  
4 EL Bratöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 04.08.2026.