



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 16.12.2026.