

Schlemmergulasch mit buntem Gemüse

Zutaten

für 4 Personen:
 1 kg Gulaschfleisch vom Rind
 2 mittelgroße Zwiebeln
 2 Tomaten
 2 rote und 2 gelbe Paprika
 150 g grüne Bohnen
 1 EL Butterschmalz
 1 EL Tomatenmark
 1 Knoblauchzehe
 1 kl. Bund Koriander
 1 l Rinderfond (Brühe)
 Jodsalz
 frischer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben (Streifen) schneiden. Das Fleisch in große Würfel zerteilen.

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Fleischwürfel darin scharf anbraten. Anschließend die Paprika und Zwiebelstreifen dazugeben und mitdünsten. Das Tomatenmark hinzufügen und anbräunen. Mit dem Rinderfond auffüllen und zum Kochen bringen.

Mit Salz, Pfeffer und dem frisch gepressten Knoblauch würzen

und bei geringer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Evtl. etwas Flüssigkeit nachgießen.

Nun die Tomaten und die grünen Bohnen waschen. Die Korianderblätter abzupfen und grob hacken. Die Tomaten grob würfeln, die Bohnen in ca. 5 cm lange Stücke zerteilen.

Alles zum Gulasch geben und weitere 45 Minuten mitgaren, bis der Gulasch leicht sämig wird.

Nochmals abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

