

## Rindergulasch

---

Zeit: ca 3-4 Std. Portionen: ca.4 Rezeptnr.: 0191

---

### Zutaten:

750 g Rindergulasch  
4-5 Zwiebeln  
Salz  
Pfeffer  
Paprika edelsüß  
1 rote Paprika  
1 grüne Paprika  
Wer mag 2 Knoblauchzehen



### Zubereitung:

Zunächst gibt man das Gulasch das man vom überschüssigen Fett befreit hat in einen Topf und brät das Fleisch an und gibt immerwieder ein wenig Wasser hinzu. Die Zwiebeln und die Paprika schneidet man in grobe Würfel. Hat das Fleisch eine schöne Farbe angenommen gibt man die Zwiebel- und Paprikawürfel hinzu und läßt diese kurz mit anbraten. Dann gibt man soviel Wasser hinzu das alles im Topf damit bedeckt ist. Dieses läßt man nun einköcheln bis das Wasser zu einer „Soße“ geworden ist, gießt es wieder auf und läßt es wieder einköcheln. Das wiederholt man solange bis man mit der Konsistenz des Fleisches zufrieden ist. Das ganze mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

---

## Rindergulasch