Leckeres Paprika Gulasch

by Sascha

Zutaten:

- 500 g Rindergulasch
- 600g Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- Eine halbe Tube Tomatenmark (dreifach konzentriert)
- 1 EL Paprika edelsüß
- 1 EL Paprika rosenscharf
- 1 TL Zucker
- Evtl. Chilliflocken

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in einem ausreichend großen Topf in etwas Öl anbraten und dann mit einem TL Salz, sowie dem Paprikapulver würzen.
Das Tomatenmark und das Rindfleisch dazu geben und kräftig durchrühren.

Nun mit Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist und bei geringer Hitze mind. 1 Stunde köcheln lassen.

Nach 1 Stunde die klein geschnittene Paprika hinzugeben und bei Bedarf mit Chilliflocken nachwürzen. Weitere 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln.

Wenn die Paprika schön weich gekocht ist, nochmals abschmecken und auf kleinster Flamme ziehen lassen, bis die Beilagen (Empfehlung Eierspätzle) fertig sind.

Guten Appetit!

http://www.saschas-kochblog.de