



Paprikagoulasch unter der Blätterteighaube

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Feurig – pikant, gut vorzubereiten, eindrucksvoll serviert

Zutaten

- 500 g Rindergoulasch, küchenfertig
- 500 g Zwiebeln in Würfeln (Genau so viel wie Rindfleisch)
- Je 1 Gemüsepaprika, rot, grün, gelb in 2 X 2 cm großen Stücken
- 1 ½ El Gekonntgekocht Goulasch - Gewürz
- 1/2 Flasche trockener Rotwein
- ½ L Fleischbrühe
- 2 El Tomatenmark, Salz
- 2 El Pflanzenöl oder Schmalz
- 1 Eiweiß mit 1 Tl Wasser verklappert
- 125 g Blätterteig aus dem Kühlfach

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Den Backofen zunächst auf höchste Stufe vorheizen.

Schritt3

Die Zwiebeln in Pflanzenöl glasig angehen lassen und nach und nach das gewürzte Fleisch dazu geben.

Schritt4

(Hat auch den Vorteil, dass nicht der ganze Herd vollgespritzt ist)

Schritt5

Immer nur so viel, das es beim Anschwitzen keinen Fond zieht.

Schritt6

(Ein "original ungarisches Goulasch" wird "zugesezt" und nicht angebraten, das gibt den tollen Geschmack)

Schritt7

Alles zusammen etwas mit Rosenpaprika, nach eigenem Geschmack, angehen lassen und das Tomatenmark und Goulasch - Gewürz dazu geben. Mit dem Rotwein und etwas Fleischfond oder Wasser aufgießen, knapp bedecken.

Schritt8

Bei geschlossenem Deckel 1 1/2 - 2 Stunden weich schmoren, danach prüfen.

Schritt9

Erst danach die bunten Paprikawürfel dazu geben, 3 - 4 min. "bissfest", nicht zu weich, mit köcheln lassen.

Schritt10

(Der Gemüsepaprika muss noch gut erkennbar bleiben)

Schritt11

In feuerfeste Portionsförmchen, ersatzweise große Suppentassen, oder große Auflaufform geben / aufteilen, die Ränder mit dem Eiweiß einstreichen.

Schritt12

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Blätterteig etwas dünner rollen und etwas größer als die Portionsförmchen, Suppentassen bzw. Auflaufform ausschneiden und die Ränder mit dem Eiweiß einstreichen

Schritt13

Darüber geben, etwas andrücken, mit einer Tischgabel einstechen.

Schritt14

Auf das flache Backblech stellen und auf der untersten Schiene 15 - 20 min. goldgelb backen, sofort servieren.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** gut vorzubereiten, herrenessen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/paprikagoulasch-unter-der-blaetterteighaube/>