



Ungarisches Paprikafleisch unter der Brothaube

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:40 h
- **Fertig in** 3:00 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '180', 'cook_time' : '2:40 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Zünftig-kernig, ein ideales Herrenessen

Zutaten

- 600 g - 700 g Rindergoulasch in Würfeln
- 600 g - 700 g Zwiebeln in Würfeln
- 1/2 Flasche trockener Rotwein
- 1/2 l Rindfleischbrühe
- 1 El Tomatenmark
- Rosenpaprika nach eigenem Geschmack, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 500 g bunter Gemüsepaprika, rot, grün, gelb in 2 X 2 cm großen Stücken
- Etwas Butterschmalz und Öl
- Selbstgemachtes, gemörsertes oder fein gehacktes Goulaschgewürz aus:
 - Knoblauch, Majoran, Thymian, Zitronenschale, Orangenschale, Kümmel, Estragon, Pfefferkörner, Chilischote und Rosenpaprika
- 500 g Brotbackmischung für Bauernbrot

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden (Gleiche Menge wie Fleisch) und kurz in Butterschmalz und Öl

glasig angehen lassen.

Schritt4

Den Herd auf höchste Stufe hoch schalten und das Goulasch Fleisch nach und nach dazu geben. Aber immer nur so viel, das es beim Anschwitzen keinen Fond zieht.

Schritt5

(Ein original ungarisches Goulasch wird so zugesetzt und nicht angebraten)

Schritt6

Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika pikant, scharf würzen;

Schritt7

das Tomatenmark dazu geben, gut anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt8

(Dabei stehen bleiben, ständig und kräftig auf dem Boden rühren)

Schritt9

Das Goulasch Gewürz hinzufügen und zunächst mit dem Rotwein ablöschen, einkochen lassen, Mit Rindfleischbrühe aufgießen, das Fleisch knapp bedecken. Bei geschlossenem Deckel 1 1/2 - 2 Stunden leise schmoren. Nachschmecken und in eine ausreichend große Auflaufform füllen.

Schritt10

Die Brotbackmischung nach Packungsanweisung zubereiten und 20 min. gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Teigfladen ausrollen, zu schneiden, der Auflaufform anpassen.

Schritt11

Etwas gehackten Kümmel gleichmäßig darüber streuen und mit Olivenöl bestreichen.

Schritt12

Gut auf der Auflaufform andrücken, bei 200 ° C Grad im unteren Ofendrittel 35-40 Min. backen, dabei ist Umluft nicht empfehlenswert.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Direkt aus dem Rohr zu Tisch geben, portionieren; die Brothaube in die Sauce dippen.

Rezeptart: Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarisches-paprikafleisch-unter-der-brothaube/>