

Paprikagulasch

Heute gibts wieder mal einen absoluten Klassiker. Immer wieder lecker und vor allem unschlagbar als eine Mahlzeit, die man super vorbereiten kann (schmeckt am nächsten Tag sogar noch besser). Ich koche oft auch mehr und friere einen Teil davon ein. Gulasch gibt es ja in unzähligen Variationen, unser Favorit ist dieses hier...



Zutaten (6 Portionen):

-
- 4 kleine Zwiebeln
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 kg gemischtes Gulasch
 - Öl zum Braten
 - 2 EL Tomatenmark
 - Salz, Pfeffer
 - jeweils 1 gehäufter TL rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver
 - 1 Lorbeerblatt

- **1 EL Mehl**
 - **150 ml trockener Rotwein**
 - **600 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe**
 - **jeweils 1 rote und gelbe Paprikaschote**
 - **1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale**
 - **500 g Bandnudeln**
 - **2 EL gehackte Petersilie**
-

Das Fleisch 30-60 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen. Zwiebeln schälen, würfeln. Knoblauch schälen und durchpressen. Fleisch salzen. Öl in einem großen Topf oder Bräter erhitzen und das Fleisch in 2-3 Portionen bei großer Hitze anbraten. Dabei aber immer warten, bis das Fleisch sich von selbst vom Boden löst, nicht mit Gewalt abkratzen oder so! Lieber ein paar Minuten länger warten und evtl. die Temperatur zurückschalten.



Das angebratene Fleisch in einen Suppenteller oder eine Schüssel geben und die nächste Portion anbraten. Zur letzten Fleischportion die Zwiebeln und den Knoblauch geben und mitbraten. Gesamtes Fleisch mit dem entstandenen Fleischsaft zugeben. Tomatenmark zufügen und anrösten. Mit beiden Paprikapulvern würzen, mit Mehl bestäuben. Alles mit dem Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Brühe und Lorbeerblatt zugeben, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 Stunde schmoren.

In der Zwischenzeit Paprikaschoten putzen, waschen und in Stücke schneiden (Größe nach Belieben). Mit der Zitronenschale zum Gulasch geben und weitere 30 Minuten schmoren. Zu Schluss das Lorbeerblatt entfernen, Gulasch nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben kann die Soße noch mit in Wasser angerührter Speisestärke oder 2 TL eiskalter Butter gebunden werden. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Bandnudeln nach Packungsanweisung kochen und zum Gulasch servieren.

