

Fruchtiges Paprikagulasch

Rezept-Info:

Personenzahl:	4
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	150 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

400 g	Zwiebel	600 g	Rindergulasch
20 g	Raps-Kernbratöl	10 g	Maismehl
10 g	Paprikapulver, edelsüß	5 g	Honig
200 g	Paprikamark, mild	700 g	Rinderfond
20 g	Butter	5 g	Steinsalz
10 g	Knoblauch	5 g	Kreuzkümmel, gemahlen
5 g	Zitronenschale	20 g	Petersilie, glatt

Zubereitung:

Das Rindergulasch im Multi-Bräter mit Rapskernbratöl scharf anbraten, dann die Zwiebelwürfel zugeben und einige Minuten mitrösten. Nun mit Maismehl und Paprikapulver bestäuben, den Honig und Paprikamark zugeben, die Zuckerstoffe karamellisieren lassen und mit dem Rinderfond aufgießen. Das Gulasch im Multi-Bräter auf der Bräter-Induktion einmal aufkochen und dann im Dampfgarer bei 80°C 2 – 2 ½ Stunden dämpfen. In der Zwischenzeit Butter, Knoblauch, Steinsalz, Kreuzkümmel, Zitronenschale und Blattpetersilie zusammen fein schneiden und diese Gewürzpaste bis zum Abschmecken im Kühlschrank lagern. Das Gulasch zum Schluss mit der Gewürzpaste abschmecken und zusammen mit Klößen oder Nudeln servieren.