

## Paprikagulasch

4 Portionen

**2 Zwiebeln** in grobe Stücke schneiden. **6 rote Paprika** in grobe Stücke schneiden und **2 Knoblauchzehen** schälen und fein würfeln.

Die Zwiebeln anschwitzen bis sie gebräunt und gar sind. **700g Rindergulasch** dazugeben und unter Rühren anbraten, bis es braune Stellen hat.

Anschließend **2 EL Tomatenmark** und **1-2TL Paprikapulver rosenscharf**, **1/2TL Zimt**, Paprikastücke und Knoblauchscheiben in den Topf geben und mit anbraten.

Regelmäßig rühren. Mit **250ml Gemüsebrühe** und **100g passierten Tomaten** ablöschen. Setze nun den Deckel auf den Topf und reduziere die Hitze. Auf niedriger Stufe sollte das Gulasch nun mindestens eine Stunde simmern, am besten länger. Das Fleisch wird dadurch weich und ist nicht mehr zäh. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Du kannst das Gulasch mit **1 EL Joghurt** servieren. Dazu passt Petersilienwurzelpüree oder Blumenkohlreis.

Guten Appetit!