

Rindergulasch mit Frühlingszwiebeln und weißen Bohnen

by Andreas - Sonntag, Juli 14, 2019

<http://mundgericht.de/index.php/rindergulasch-mit-fruehlingszwiebeln-und-weissen-bohnen/>



Eine Variante von Chili con Carne, aber ohne Kreuzkümmel und nicht so scharf. Anstelle der weißen Bohnen kann man natürlich auch Kidneybohnen nehmen.

1 kg Rindergulasch

1 Gemüsezwiebel

1 Bund Frühlingszwiebeln

4 Tomaten

300 gr. weiße Bohnen (Dose oder Glas)

½ L Gemüsebrühe

3 EL Olivenöl

2 EL Tomatenmark

2 TL edelsüßer Paprika

½ TL Chilipulver

Pfeffer

Salz

Die Zwiebeln und die Tomaten fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln mit dem Grün in dünne Ringe schneiden. Alles zusammen mit den Fleischwürfeln im Olivenöl in einem Bräter anbraten. Nun das Tomatenmark unterheben. Mit dem edelsüßen Paprika, dem Chilipulver, Pfeffer und Salz würzen und mit den Gemüsebrühe begießen. Bei geschlossenem Deckel bei 150 Grad für 1 ½ Stunden im Backofen garen. Dann die mit kaltem Wasser gut abgespülten Bohnen dazugeben und weitere 10 Minuten bei offenem Deckel köcheln lassen.

Weitere Empfehlungen:

Schinkenkuchen

Eine „Quiche Lorraine“ Variation. Schmeckt warm oder kalt. Passt wunderbar zu mit einem Glas...

Indischer Blumenkohl mit Spinat

Ob als vegetarisches Hauptgericht oder als Beilage zu Fleisch oder Fisch, passt immer. Schmeckt ...

Geschmorter Tafelspitz in Marsala

Denkt man an die österreichische Küche, fällt einem sicherlich neben Wiener Schnitzel zuerst ...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station