

# Paprika-Rindergulasch aus dem Dutch Oven

Portionen = 6

Zubereitungszeit: 15 / 3h = 3h 15 Min.

Zutaten:

- 800 g Rindergulasch
- 2 EL Olio bravas
- 4 TL Kiepenlisettken
- 2 rote Paprika (kleingeschnitten)
- 3 Zwiebeln (geschnitten)
- 250ml BBQ Nr. 2 -Picante
- 1 Glas eingelegte Paprika (nicht abschütten)
- 3 Dosen gestückelte Tomaten
- 2 kl. Dosen Tomatenmark
- 100 ml Whisky-Balsam 5% Säure
- 300ml Cola
- 60ml Weinbrand
- 3 gehäufte TL Rinderbrühe
- Dutch Oven (FT6 / 6 l, 24 Stück gute Grillkohle

24 Grillkohlen im Anzündekamin vorglühen. – Für die Zubereitung für einen 6 Liter Dutch-Oven 15 Kohlen unten und 9 oben auflegen. Paprika und Zwiebeln in grob stückeln, die eingelegten Paprika wie im Glas belassen und nicht abschütten. (Den Sud geben wir später mit dazu). Rindergulasch mit 1 TL Kiepenlisettken bestreuen und mit Olio-bravas-Öl scharf anbraten und anschließend aus dem Dutch-Oven nehmen. Die 2 geschnittenen rohen Paprika und Zwiebeln in den Sud des Gulasch ca. 5 Min. anbraten. Alle weiteren Zutaten bis auf das Gulasch in dem Dutch Oven geben, gut durchmischen und zum Kochen bringen. Sobald es kocht, vorsichtig das Gulasch hinzugeben. Jetzt den Deckel auflegen und das ganze 2,5 Stunden bei geschlossenem Deckel schmoren lassen!!! Schmeckt

pur oder mir Reis oder Nudeln. Keine Angst vor dem Weinbrand,  
der Alkohol verkocht!