

RINDGULASCH MIT PAPRIKA

Zutaten

- 6 Zwiebeln
- 400g festkochende Kartoffeln
- 2 EL Bratbutter
- 800g Rindsragout
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL [Kümmel](#)
- 2 EL [scharfer Paprika](#)
- 1 EL Tomatenpüree
- 4 dl Rindsbouillon
- 400g gehackte geschälte Tomaten, aus der Dose
- 2 EL [Herbes de Provence](#)
- Salz
- Pfeffer

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln in Würfel schneiden. Bratbutter in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch portionenweise anbraten. Zwiebeln und Kartoffeln zum Fleisch geben und alles dünsten. Knoblauch dazupressen. Kümmel im Mörser leicht zerstoßen, begeben. Mit Paprika bestäuben. Tomatenpüree begeben und mischen. Mit Bouillon ablöschen und den Tomaten auffüllen. Die Hälfte der Kräuter begeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1½ Stunden schmoren lassen. Deckel entfernen und Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Kräuter entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den restlichen Kräutern Blätter und Nadeln dazupfeifen.

