

Rindergulasch mit Schokolade

Zutatenliste:

- 2 rote Paprika
- 1 große Fleischtomate
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Zartbitterschokolade
- 3 EL Essig
- 3 EL Öl
- 800 g Rindergulasch
- Salz, Pfeffer
- 3/8 l Fleischbrühe
- 2 Nelken
- ½ Zimtstange
- 250 g Karotten
- 200 g Kartoffeln



Zubereitung:

1. Paprika entkernen und klein schneiden.
2. Stielansatz der Tomate entfernen, entkernen und würfeln.
Knoblauch schälen. Zwiebel schälen und vierteln; Schokolade in Stücke brechen.
3. Paprika, Tomate, Knoblauch, Zwiebel und Schokolade mit dem Essig im Mixer pürieren.
4. Öl erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise anbraten, salzen und pfeffern. Das Püree, die Brühe, Nelken und Zimtstange dazugeben und 50 Minuten zugedeckt garen.
5. Möhren und Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Beides zum Fleisch geben und etwa weitere 15 Minuten köcheln lassen.
6. Dann Nelken und Zimt entfernen und den Gulasch nochmals abschmecken.