

Rindergulasch mit Bohnen und Linsen

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Rindergulasch
- 5 Schalotten
- 2 rote Paprikaschoten
- 2 Chilischoten
- 150 g Lauchzwiebeln
- 1 l Gemüsebrühe
- 850 ml passierte Tomaten
- 100 g Ajvar
- 1 Dose (425 ml) weiße Bohnen
- 300 g rote Linsen
- 700 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- Cayenne-Pfeffer
- Paprikapulver
- 200 g Sauerrahm

Kartoffeln schälen und restliches Gemüse putzen. Die Schalotten in Streifen, Paprika und Kartoffeln in Würfel, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und die Chilischoten fein hacken.

Das Fleisch in einem Bräter kräftig anbraten, die Schalotten dazugeben und mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver bestreuen. Ajvar einrühren, kurz anbraten und mit der Brühe ablöschen. Die Tomaten in den Bräter geben und anschließend für ca. 2 Stunden unter gelegentlichem Rühren garen. Dabei immer wieder etwas Wasser zufügen. Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit Paprika, Kartoffeln und Chilischoten in den Bräter geben. 20 Minuten später folgen noch die weißen Bohnen und Linsen. Zum Abschluss das Gulasch noch einmal abschmecken. Lauchzwiebelringe und Kleckse vom Sauerrahm darüber verteilen.

Sendung/Quelle: NDR 1 Radio MV

Letzter Sendetermin: 25.02.2018

Koch/Köchin: Lars Degner

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen