

DEFTIGES WINTER-GULASCH

Zeitaufwand: 120 min | Schwierigkeitsgrad: leicht

Die Fleischwürfel mit Öl in einem großen Topf von allen Seiten gut anbraten. Karotten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hinzufügen, 2 Minuten mit anschwitzen und alles mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Anschließend die Rinderbrühe dazugeben und köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Chipotle Chili, die gehackten Tomaten und das Tomatenmark im Mixer mischen und die entstehende Paste mit der Mole ebenfalls in den Topf geben. Das Ganze nun halb bedeckt für ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen und ca. 20 Minuten vor Schluss Mais, Kartoffeln und Petersilie dazugeben. Fertig ist das besondere und wärmende Gulasch. Unser Tipp: Den Eintopf mit Tortilla Chips oder geröstetem Brot servieren.



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

Rindfleisch/Gulaschfleisch - gewürfelt (ca. 4cm)	500 g
Olivenöl	
Karotten - kleingewürfelt	3
Zwiebeln - kleingewürfelt	2
Knoblauchzehen (fein gehackt)	2
Ingwer (ca. 1cm) - kleingehackt	
Zimt	1 Msp.
Rinderbrühe	500 ml
Wajos Chipotle Chili	1 TL
gehackte Tomaten	1 Dose
Tomatenmark	400 g
Wajos Mole - Mexican Sauce	5 TL
Kartoffeln - kleingewürfelt	200 g
Mais	1 Dose
Petersilie	
Salz	
Pfeffer	

REZEPT DETAILS:

VERWENDETE WAJOS PRODUKTE

Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR