

# Paprika-Rindergulasch

Hatte nun meinen Dutch Oven bekommen und wollte diesen gebühlich **Einweihen**. Was ist dann besser als ein richtiges gutes Saft-Gulasch? Nur nicht gerade bei 29° im Schatten, aber ich konnte

und wollte nicht mehr warten! 😊

Musste aber feststellen das die alte Holzkohle und Briketts nicht mehr funktionierten, also kurz zum KaufPark und einen neuen Sack voll Briketts besorgt. Wieder einen Fehler gemacht! — „**wer billig kauft, kauft zwei mal**“ diesen Spruch kann ich nur bestätigen, daher war es mehr ein Kampf als ein gebührendes Einweihens.

Das Ergebnis war trotz allem prima.

---

## Zutaten: für ca. 6 Portionen

2 KG Rindfleisch  
1 KG Zwiebeln  
3 St Rote Paprika  
2 EL Tomatenmark  
500 ml Passierte Tomaten  
Salz, Pfeffer, Knoblauch und Lorbeerblätter

## Zubereitung:

## Historie:

am 30.8.2015 mein erster Versuch

## Kommentar:

---

[Dutch Oven](#)

[Start/Home](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/eintopf:paprikagulasch?rev=1441021551>

Last update: **25.03.2022 18:16**

