



MEXIKO DOPF



ZUTATEN:

400 g Gulasch
1 rote Zwiebel
1 EL Tomatenmark
1 Dose gehackte Tomaten
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Mais
200 g saure Sahne
200 ml Brühe
1 Paprika
etwas Öl
1/2 Paprika
3 Knoblauchzehen
1-2 Chilischoten
etwas Zartbitterschokolade
etwas Salz, Pfeffer, Paprika,
Cumin

ZUBEREITUNG:

Das Gulasch wird mit etwas Öl im heißen Dutch Oven scharf angebraten. In der Zwischenzeit kannst Du dann die Paprika und die Chili in Streifen bzw. Ringe schneiden. Die Zwiebel wird fein gehackt.

Nun kommen einfach alle anderen Zutaten außer die saure Sahne dazu. Dann verrührst Du alles miteinander und lässt es bei geringer Hitze etwa 60-75 Minuten vor sich hin köcheln.

Wenn das Gulasch schön zart ist, rührst Du die saure Sahne unter und schmeckst es mit der Hot Sauce noch zum beliebten Schärfegrad ab.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

