

Paprika-Rindfleischpfanne

Zutaten: 4P

- 6 Spitzpaprikaschoten (gelb und rot)
- 1 rote Chilischote
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Kirschtomaten
- 800 g mageres Rindfleisch (z. B. Rumpsteak)
- 3 EL Olivenöl
- 20 g Tomatenmark (1 EL)
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 750 ml Fleischbrühe
- Salz Pfeffer
- gemahlener Koriandergemahlener
- Petersilie (0.5 Bund)



Zubereitung:

Paprikaschoten waschen, putzen und in Streifen schneiden. Chilischote waschen, putzen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch fein hacken. Tomaten waschen, putzen und halbieren.

Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und in mundgerechte Streifen schneiden. Dann jeweils etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin portionsweise bei starker Hitze 2–3 Minuten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen

1 EL Öl in die Pfanne geben und Chili, Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und 1 Minute anbraten. Brühe angießen, Fleisch, Paprika und Tomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer, Koriander und Kümmel würzen. Bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten gar köcheln lassen. Zwischendurch umrühren und bei Bedarf etwas Brühe nachgießen.

Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Paprika-Rindfleischpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.