

Mediterranes Rindergulasch

[Hauptspeise](#)[Eintopf](#)[Fleischgerichte](#)[Hausmannskost](#)[Italienisch](#)

ZUBEREITUNG



Für das Rindergulasch Karotte und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Fleisch trocken tupfen und in einem Topf portionsweise in Rama Culinesse Pflanzencreme rundherum anbraten. Karotte und Zwiebel zufügen und kurz mitbraten. Mit Pfeffer würzen. Tomaten, Rindsbouillon, Lorbeerblatt und Rosmarin zufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 ½ Stunden schmoren lassen.

Mit Balsamico-Essig, einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Für das Gemüse Zucchini, Paprika und Zuckerschoten putzen. Zucchini längs halbieren und in Scheiben, Paprika in Stücke schneiden und Zuckerschoten schräg halbieren. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Gemüse in einer Pfanne in der heißen Rama Culinesse Pflanzencreme 3-4 Minuten braten, das Gemüse sollte noch bissfest sein. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Gemüse unter das Gulasch mischen und servieren.

Tipp: Dazu passen in Rama Culinesse Pflanzencreme goldgelb angebratene Gnocchi.



ZUTATEN



1 Karotte

1 Zwiebel

600 g Rindergulasch

2 EL Rama Culinesse Pflanzencreme

Pfeffer

1 Dose stückige Tomaten (400g)

350 ml Rindsbouillon

1 Lorbeerblatt

1 Zweig frischer Rosmarin

1-2 TL Balsamico-Essig

etwas Zucker

Für das Gemüse:

250 g Zucchini

1 gelbe Paprika

100 g Zuckerschoten

1 rote Zwiebel

2 EL Rama Culinesse Pflanzencreme

Jodsalz

Pfeffer