

Kohl-Gulasch auf Reis



Zutaten:

500 Gramm	<i>Rindergulasch</i>
2	<i>Zwiebeln</i>
1 rote	<i>Paprika</i>
1 kleinen	<i>Spitzkohl</i>
1 bis 1 ½ Liter	<i>Gemüsebrühe</i>
½ Becher	<i>Sahne</i>
1 Esslöffel	<i>Speisestärke</i>
Salz Pfeffer	<i>Paprikapulver Öl</i>
1 große Tasse	<i>Reis</i>



Zubereitung:

1. die Zwiebeln schälen und in Achtel schneiden
2. die Paprika entkernen und den Stilansatz entfernen
3. anschließend in Streifen, waschen und dann in kleine Stücke schneiden
4. das Fleisch scharf anbraten
5. mit Salz Pfeffer und Paprikapulver würzen
6. die Zwiebeln dazu geben und glasig dünsten
7. die Paprikastückchen dazugeben und ebenfalls mit anbraten
8. mit der Gemüsebrühe angießen und alles bei kleinerer Hitze circa 1 ½ Stunden köcheln lassen
9. in der Zwischenzeit den Spitzkohl vierteln und in Streifen schneiden
10. unter fließendem Wasser waschen und in einer Schleuder trocknen
11. etwa eine halbe Stunde vor dem Ende der Garzeit zu dem Gulasch geben und mit köcheln lassen
12. evtl. noch etwas Wasser dazugeben
13. zu der Tasse Reis zwei Tassen Wasser zugeben und einen ½ Teelöffel Salz
14. den Reis bei mittlerer Hitze garen
15. sobald das Wasser aufgebraucht ist von der Flamme nehmen und noch einen Moment ruhen lassen
16. die Sahne mit einem Esslöffel Speisestärke mischen und unter den Gulasch geben
17. nochmal kurz auf kochen lassen
18. mit dem Reis zusammen servieren