



www.hermanns-feine-kost.de
@hermannsfeinekost

www.koeln-weiden.wajos.de
@wajoskoeln

Wajos Partner – Rhein Center Köln Weiden - Aachener Str. 1253 – 50858 Köln

GULASCH – MEXICAN STYLE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 450 g Rindfleisch/Gulaschfleisch - gewürfelt (ca. 4 cm)
- Olivenöl (z.B Wajos EVOO Olivenöl)
- 2 Karotten - kleingewürfelt
- 2 Zwiebeln - kleingewürfelt
- 2 Knoblauchzehen - fein gehackt
- Ingwer - kleingehackt (ca. 1cm)
- 0.5 Msp. Zimt
- 400 ml Rinderbrühe
- 0.5 - 1 TL Chipotle Chili
- 1 Dose 400g gehackte Tomaten
- 130 g Tomatenmark
- 3 EL Wajos Mole - Mexican Style
- 200 g Kartoffeln - kleingewürfelt
- 0.5 Dose Mais
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Zuerst die Fleischwürfel mit Öl in einem großen Topf von allen Seiten gut anbraten.

1. Dann Karotten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hinzufügen, 2 Minuten mit anschwitzen, alles mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und anschließend die Rinderbrühe dazugeben und köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit Chili, die gehackten Tomaten und das Tomatenmark im Mixer mischen und die entstehende Paste mit der Mole ebenfalls in den Topf geben.
3. Das Ganze nun halb bedeckt für ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen und ca. 20 Minuten vor Schluss Mais, Kartoffeln und Petersilie dazugeben.
4. Fertig ist das besondere und wärmende Gulasch.

Tipp: Den Eintopf mit Tortilla Chips oder geröstetem Brot servieren.