

Barbecue Eintopf mit Salsiccia

Personen: 4

Zeit: 150 Minuten



ZUTATEN:

- 500 g Rindergulasch
- 1 große Zwiebel
- 2 mittelgroße Karotten
- 250 g Champignons
- 1 Paprika
- 300 g Kartoffeln
- 3 Salsiccia-Bratwürste (aus der Haut gepellt)
- Butterschmalz zum Anbraten
- 100 ml Rotwein
- Tomatenmark
- 80 ml Barbecue-Soße
- 1,5 l Rinderbrühe
- Frische Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel schälen und würfeln.
2. Die Karotten schälen und in Würfel schneiden.
3. Champignons putzen und vierteln.
4. Die Paprika entkernen und in Stücke schneiden.
5. Die Kartoffeln schälen und würfeln.
6. In einem großen Topf etwas Butterschmalz erhitzen.
7. Das Rindergulasch hinzufügen und scharf anbraten.
8. Dann die Salsiccia-Bratwürste (aus der Haut gepellt) dazugeben und kurz mit anbraten.
9. Rotwein dazugießen und einkochen lassen.
10. Die gewürfelten Zwiebeln, Karotten, Champignons, Paprika und Kartoffeln in den Topf geben.
11. Das Gemüse für 5 Min. anbraten.
12. Tomatenmark hinzufügen und gut umrühren
13. 1,5 l Rinderbrühe und eine gute Portion Barbecue-Soße hinzufügen.
14. Alles gut vermengen und zum Kochen bringen.
15. Den Eintopf bei niedriger Hitze für etwa 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen. So können die Aromen wunderbar verschmelzen.
16. Am Ende der Garzeit mit frischer Petersilie bestreuen und genießen!

TIPP:

-