



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Gulasch**:

Zartes Rindsgulasch

Zutaten:

2 EL Sonnenblumenöl
2 rote Zwiebeln, geschält, würfelig geschnitten
1 kg Rindsgulaschfleisch, in Würfel geschnitten
1 EL edelsüßes Paprikapulver
2 EL getrocknete Tomaten, klein gehackt
1 Schuss Balsamico-Essig
100 ml trockener Rotwein
1 EL Chili-Spice-Mix für Gulasch
Salz
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 l Rindsuppe

Zubereitung:

1. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten, die Hitze steigern und das Rindsgulaschfleisch darin scharf anbraten. Dabei immer rasch durchrühren.
2. Das Paprikapulver und die getrockneten Tomaten einrühren, mit Essig ablöschen, den Topf von der heißen Herdplatte ziehen, alles durchrühren und fünf Minuten rasten lassen.
3. Dann wieder auf den Herd stellen, den Rotwein dazu gießen, **Chili-Spice-Mix für Gulasch**, Salz und Pfeffer hinzufügen, einmal umrühren, mit der Rindsuppe aufgießen und etwa eineinhalb Stunden köcheln lassen (das Fleisch sollte butterweich sein). Zum Schluss, wenn gewünscht, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingsmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus
von der Chili-Werkstatt