



## Bud Spencer Gulasch

### Zutaten für 6 Portionen:

- 1.5 kg Rindergulasch
- 1 Paprikaampel
- 4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Chillischoten, Schärfegrad nach Wahl
- 300 g Speckwürfel
- 2 Dosen Kidneybohnen (400g)
- 5 Dosen stückige Tomaten (400g)
- 50 g dunkle Schokolade min. 80% Kakaogehalt
- 3 Esslöffel Senf
- 3 Esslöffel BBQ Sauce nach Wahl
- etwas Whisky zum Ablöschen
- BBQ Rub nach Wahl oder alternativ Gewürzmischung

### Zubereitung

Zuerst die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in nicht zu große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Chilischoten ganz fein hacken. Die Kidneybohnen abschütten und mit Wasser abspülen.

Das Gulasch in eine Schüssel geben und mit dem Rub würzen. Als Nächstes etwas Öl im Topf erhitzen und das Gulasch portionsweise darin anbraten. Ist das geschehen und das Fleisch aus dem Topf, kommen die Speckwürfel hinein und werden ausgelassen. Danach Paprika und Zwiebeln zugeben und so lange braten, bis die Zwiebeln glasig werden. Jetzt die Chilischoten zugeben und die Knoblauchzehen hinein reiben, hacken oder pressen. Dies kurz anrösten und mit dem Whisky ablöschen. Vorsicht!! Kann sich entzünden!!

Nun Tomaten zugeben und unterrühren. Dann kommen Senf und BBQ Sauce hinzu und die dunkle Schokolade. Alles gut verrühren und köcheln lassen. Mit Salz abschmecken, Deckel drauf geben und das Ganze für 2 Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zwischendurch mal umrühren. Sollte zu wenig Flüssigkeit vorhanden sein, einfach etwas Wasser nachgießen.

Nach 2 Stunden schauen, wie zart das Fleisch ist. Die letzte Stunde die Kidneybohnen noch unterheben. Wenn das Fleisch butterzart ist und zerfällt, ist es perfekt.

Fertig. Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmecken Kartoffeln, Bandnudeln, Reis...