

### Brasilianisches Gulasch

Zutaten für 5 Personen

|           |                                       |  |
|-----------|---------------------------------------|--|
| 500 g     | Zwiebeln                              | in Scheiben schneiden  |
| 2 Zehen   | Knoblauch gehackt                     |  |
| ½ dl      | Bratfett / Öl                         | zusammen goldgelb anschwitzen  |
| 750 g     | Rindfleisch                           | in 2-3 cm grosse Würfel schneiden, begeben und mit andünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist     |
| 2-3 Essl. | <b>Churrasco Brasil</b>               | darüber streuen  |
| 300 g     | Pelati-Tomaten gehackt                | begeben  |
| 5 dl      | Gemüsebouillon                        | (aus <b>Gemüsebouquet</b> zubereitet) angiessen, auf kleiner Hitze zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren |
| 250 g     | vorgekochte rote oder schwarze Bohnen |  |
| 2 Stück   | Peperoni                              | in 1 cm grosse Würfel schneiden, begeben und weiter schmoren bis das Fleisch gar ist               |
|           | Maisstärke                            | damit binden, sodass es eine sämige Sauce gibt   |
|           | <b>Churrasco Brasil</b>               | rassig abschmecken   |

**Tipp:** - mit Reis und buntem Salat servieren



---

Die verwendeten Gewürze:

**Churrasco Brasil**

**Gemüsebouquet**