

### 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**