Nah&Frisch



www.knorr.com Professional

Gulasch

Hauptspeise Fleischgerichte Österreichisch Whiskey

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Beutelinhalt in 3/4 Liter warmes Wasser einrühren, 3 EL Öl dazugeben, kurz aufkochen lassen.
500 g Fleischwürfel (Wadschinken oder Schulter) beimengen, halb zugedeckt 1 1/2 - 2 Stunden weich-dünsten (evtl. etwas Wasser zugeben). Öfters gut umrühren.
Bei Bedarf Sauce entweder noch einkochen oder mit Mehl bzw. Fix-Einbrenn binden. Bei Zubereitung im Druckkochtopf nur 3/8 Liter Wasser und 3 EL Öl nehmen. Nach Fleischbeigabe kurz aufkochen, De-ckel schließen und ca. eine 1/2 Stunde bei schwa-cher Hitze dünsten. Wir empfehlen dazu Kartoffeln und Paprikagemüse.

Zutaten

Zutaten für 4 Personen:
1 Pkg. Knorr Basis Gulasch
500 g Rindfleisch
3 EL Öl