



Gulasch "Jäger Art"

Zutaten

- 1000 g Schnitzfleisch
- 400 g Champignons, frisch
- 200 g Lauch
- 150 g Speck, durchwachsen u. geräuchert
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 250 ml Schlagsahne
- 2 Beutel MAGGI Fix für Gulasch

Zubereitung

1. Schnitzfleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Speck in Würfel schneiden.
2. In einem großen Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Gulasch, Champignons, Lauch und Speck zufügen und anbraten.
3. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Gulasch einrühren und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 1 Std. kochen. Gelegentlich umrühren. Dazu schmecken MAGGI Semmel Knödel und knackiger Kopfsalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	509 kcal
Fett	30 g
Protein	47 g

🕒 80 Minuten

⊕ 6 Portionen