Gulasch

Zutaten

- 200 g Zwiebeln
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 kg Gulasch, Rind u. Schwein
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 1,5 TL Paprikapulver
- 250 ml Rotwein, trocken
- 750 ml Wasser
- 6 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 20 g Butter
- 0,5 EL Kümmel, gemahlen
- 0,5 EL Thymian, getrocknet
- 1 TL Majoran, getrocknet

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Bräter THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Gulasch darin anbraten. Die Zwiebeln hinzugeben und ca. 5 Min mitbraten.

2. Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben und so lange rühren, bis sich alles vom Topfboden gelöst hat. Paprikapulver zugeben und mit Rotwein ablöschen.

3. Wasser zugießen und MAGGI Brühe mit Rind einrühren.

4. Knoblauchzehe(n) schälen, durchpressen und mit Butter vermischen. Kümmel, Thymian und Majoran dazugeben und vermengen. Die Gewürzmischung zum Gulasch geben und verrühren. Bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 90 Min. schmoren lassen. Dazu passen Salzkartoffeln oder Klöße.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	8 g
Energie	438 kcal
Fett	28 g
Protein	33 g

114 Minuten

6 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de