

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, Deckel schließen und ca. eine 1/2 Stunde bei schwacher Hitze dünsten.

Wir empfehlen dazu Kartoffeln und Paprikagemüse.

ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen:

1 Pkg. Knorr Basis Gulasch

500 g Rindfleisch

3 EL Öl