



Unsere Familienrezepte

Gulasch

Für 4 Personen:

1 kg	Gulaschfleisch
500 g	Zwiebeln
2 l	Wasser
etwas	Paprikapulver edelsüß
etwas	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein würfeln. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit den gewürfelten Zwiebeln so lange anbraten, bis die Zwiebeln hellbraun sind.

Das Fleisch-Zwiebel-Gemisch mit dem Wasser ablöschen und Instant- oder Saucenpulver dazugeben. Das Gulasch leicht köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Nach Belieben können Sie diese Gulasch-Basis zu folgenden Gulaschvariationen verfeinern:

- Rahmgulasch: ca. 0,4 Liter Rahm hinzugeben, dazu Spätzle, unsere Schupfnudeln oder unsere Knödelvariationen und Salat servieren



Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Fachgeschäften.

www.der-metzger-schneider.de

- Ungarisches Gulasch: mit scharfem Paprikapulver so lange würzen, bis die gewünschte Schärfe erreicht ist. Beilagen nach Wahl
- Jäger-Gulasch: mit Pilzen und Beilagen Ihrer Wahl
- Szegediner Gulasch: Filder-Weinkraut zugeben (gleiche Menge wie Fleisch) und weichkochen
- Gulaschsuppe: mit Paprika, Gemüse und Kartoffeln
- Ungarischer Bohnen-Eintopf: mit Brechbohnen (gleiche Menge wie Fleisch, in der Basis weichkochen)

Guten Appetit!

Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Fachgeschäften.

www.der-metzger-schneider.de