

Bio Putengulasch

Gern gegessen in:



Kittas



Schulen



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM00424

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Puten Gulasch v. Oberkeule	588188	1.000 g
	Öl	690935	20 ml
	Salz	70157	Nach Bedarf
	Bio Pfeffer	586772	Nach Bedarf
	Bio Paprika	793971	Nach Bedarf
	Bio Zwiebelwürfel	496605	250 g
	Tomatenmark	770026	30 g
	Champignon	449465	300 g
	Trinkwasser		800 ml
	gekörnte Brühe Huhn	273152	20 g
	Mehl	1625	20 g
	Sahne	336611	150 ml

Zubereitung:

1. Putengulasch mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und scharf in heißem Öl anbraten.
2. Zwiebeln und Champignon dazugeben, andünsten und mit dem Tomatenmark tomatisieren.
3. Mit Mehl bestäuben und mit Wasser oder Brühe auffüllen.
4. Sahne hinzufügen und Gulasch bis zum Garpunkt köcheln lassen.

* Nur national verfügbare Artikel.