

# Gulasch von der Färse

aus dem Alpenvorland

Gern gegessen in:



Universitäten




Betriebs-  
kantinen



Senioren-  
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM21196

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Färsen Gulasch	36697	1.200 g
	Öl	690935	30 ml
	Bio Zwiebeln Wfl. TK	496605	50 g
	Tomatenmark	285622	50 g
	Trinkwasser		2 L
	Champignon	991681	250 g
	Salz	70157	Nach Bedarf
	Bio Pfeffer	586772	Nach Bedarf
	Bio Paprika	793971	Nach Bedarf
	Mondamin Roux	107631	100 g

Zubereitung:

1. Das Öl erhitzen, das Fleisch darin kräftig anbraten, dabei mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen.
2. Die Zwiebeln dazu geben und andünsten. Das Tomatenmark dazugeben, anrösten, mit Fond/Wasser auffüllen, Champignon dazugeben und abgedeckt bei mittlerer Hitze schmoren lassen.
3. Mit dunkler Roux abbinden.

\* Nur national verfügbare Artikel.