



Gulasch von der Mecklenburger Bio Pute

Gern gegessen in:



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM00424

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Putengulasch	588188	1.300 g
	Rapsöl	690935	50 g
	Zwiebeln	584623	250 g
	Tomatenmark	285622	50 g
	Champignon	449465	300 g
	Mehl	1625	30 g
	Trinkwasser		800 ml
	Hühnerbrühe	104807	20 g
	H-Schlagsahne	336611	100 ml
	Paprika edelsüß	413190	20 g
	Salz	78863	Nach Bedarf
	Pfeffer	836432	Nach Bedarf

Zubereitung:

1. Putengulasch mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und scharf in heißen Öl anbraten.
2. Zwiebeln und Champignon dazugeben und mit andünsten.
3. Mit dem Tomatenmark tomatisieren.
4. Mit Mehl bestäuben und mit Wasser oder Brühe auffüllen.
5. Die Sahne hinzufügen und Gulasch bis zum Gar Punkt köcheln lassen.
6. Ggf. mit dunkler Roux etwas binden.

* Nur national verfügbare Artikel.