

MEIN GULASCH Klassisches Gulasch

Rezeptidee für 2 Personen

250 g **Fleisch** in mittlere Würfel schneiden und scharf anbraten,
250 g **Zwiebeln** grob gewürfelt sowie
2 **Knoblauchzehen** gepresst oder kleingewürfelt dazugeben.
Ablöschen mit
ca. 250 ml **Wasser*** (Das Fleisch darf nicht im Wasser schwimmen).
2 - 3 **MEIN GULASCH SPICECAPS** dazugeben.

Für 30 Minuten auf Stufe 2 im Schnellkochtopf kochen oder für
90 Minuten im halboffenen Topf einköcheln lassen. Regelmäßig
umrühren, evtl. noch **Wasser*** dazugeben. Nach dieser Soßen-
Reduktion erneut mit

2 - 3 **MEIN GULASCH SPICECAPS** würzen und ca. 10 Minuten
weiter sämig einkochen.

Zu dieser Rezeptidee passen Klöße, Nudeln oder nur Brot
sowie Rotkohl.

Rezeptvariation: *Klassisch wird anstatt Wasser Rotwein
verwendet. Probiere es mal aus. Prost!

Entdecke weitere Rezeptideen unter: rezepte.spicecaps.de



HERSTELLER: Hillesheims Kapsel-Manufaktur e.K., Henkellstr. 5, 65187 Wiesbaden