

# Gulasch

## Zutaten



350 Gramm Gulasch



1 Paprika



1 kleine Dose geschälte Tomaten



1 große Dose Tomatenmark

# Gulasch



1 Packung Soßenpulver „Gulasch Fix“



1 Teelöffel Paprika rosenscharf



2 Teelöffel Paprika edelsüß



2 Esslöffel Öl

# Gulasch



1 Esslöffel Pulver „Fleisch Suppe“



750 ml Wasser



1 Zwiebel

# Gulasch

## Zubereitung



Paprika in kleine Stücke schneiden



Zwiebel schälen und klein hacken



Topf auf den Herd stellen und  
Herdplatte auf höchste Stufe  
einschalten



1 Esslöffel Öl in den Topf geben und  
heiß werden lassen

# Gulasch



Fleisch darin anbraten



angebratenes Fleisch mit Bratensaft in eine Schüssel geben



Topf wieder auf den Herd stellen und 1 Esslöffel Öl in den Topf geben



Zwiebel dazugeben

# Gulasch



Paprika dazugeben



alles kurz anbraten und umrühren



rosenscharfen Paprika dazugeben und  
edelsüßen Paprika hinzufügen



Tomatenmark dazugeben

# Gulasch



alles miteinander verrühren



Dosentomaten dazugeben



noch einmal alles gut verrühren



Fleisch dazugeben

# Gulasch



Wasser eingießen



Soßenpulver „Gulasch Fix“ einrühren



Pulver „Fleisch Suppe“ dazugeben



alles miteinander verrühren

# Gulasch



Gulasch kurz aufkochen lassen



Backofen auf 150°C vorheizen



Deckel auf den Topf legen



Topf in den Backofen und Fleisch  
ca. 1,5 bis 2 Stunden schmoren  
lassen –fertig!

**Guten Appetit!**