



MEIN GENUSS



Ungarisches Gulasch



It's a match!

It's a match! Mit seinen fruchtigen Aromen und der würzigen Schärfe veredelt dieses Grill-Gewürzsalz Gemüse und Fleisch gleichermaßen.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

1 Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Grill-Gewürzsalz und Paprikapulver darüber streuen und vermengen. Nun einen Schuss Olivenöl hinzufügen sowie etwas Pfeffer aus der Mühle.

Das Ganze erneut vermischen und ca. 15 Minuten durchziehen lassen. Das Fleisch nun in eine Auflaufform geben. Die Lorbeerblätter zerpfeifen und auf das Fleisch legen. Die Auflaufform mit einem Deckel verschließen und in den Ofen (ca. 60 Minuten bei 180 Grad Heißluft) stellen.

2 Inzwischen Knoblauch und Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Nun Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten auf

das Fleisch geben, den Deckel wieder verschließen und das Ganze erneut für ca. 45 Minuten in den Ofen geben. Den Sud kann man nun durch ein Sieb gießen und in einem Topf mit etwas Hefeflocken andicken.

Zutaten

2 kg Gulaschfleisch gemischt, Rind und Schwein
2 EL Grill-Gewürzsalz
1 EL Paprika smoked
16 Cocktailtomaten
4 Zwiebeln
4 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
Schwarzer Pfeffer
Hefeflocken nach Belieben

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 16.12.2026.