

# Ungarisches Gulasch

im Tupper MicroQuick zubereitet

---

**Vorbereitungszeit:****Mikrowelle:****Stehzeit:****Menge:** für 4-6 Personen:**Zutaten:**

200 g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
600 g Rindergulasch  
1 EL Mehl  
1 EL Paprikapulver  
1 TL gemahlener Koriander  
Salz und Pfeffer  
1 Dose stückige Tomaten (400 g)  
200 ml kräftige Rinderbrühe  
100 ml Rotwein oder Malzbier  
2 EL Senf  
2 Lorbeerblätter

**Zubereitung:**

1. Zwiebeln schälen, vierteln und zusammen mit der geschälten Knoblauchzehe im Quick-Chef 3 mit Schneideinsatz zerkleinern. Rindergulasch in 2 cm kleine Stücke schneiden. Mit Mehl, Paprikapulver, Koriander, Salz und Pfeffer mischen.
2. Fleisch zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch vermengen und in den MicroQuick geben.
3. Tomaten mit Rinderbrühe, Rotwein oder Bier, und Senf mischen. Diese Flüssigkeit über den Fleisch-Mix geben, so dass alles damit bedeckt ist. Lorbeerblätter in die Flüssigkeit stecken.
4. MicroQuick sorgfältig verschließen und alles für 30 Minuten bei 900 Watt in der Mikrowelle garen. Nach 15 Minuten Stehzeit nochmals abschmecken.

---

Historie: 7.12.2017

---

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

[https://www.ddws.de/tupper:ungarisches\\_gulasch?rev=1512648298](https://www.ddws.de/tupper:ungarisches_gulasch?rev=1512648298)

Last update: **25.03.2022 18:16**



