

RINDERGULASCH MIT SEMMELKNÖDELN



Kategorie: Hauptgerichte
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 30.12.2015
Qualifiziert von: Supercook
DE
Vorgeschlagen von: Ranaron
Gesamtzubereitungszeit:
79:44 Minuten

Geeignet für Artikel:

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

300 Gramm	getrocknete Brötchen
5	Stängel Petersilie
80 Gramm	Zwiebel
25 Gramm	Butter
220 Gramm	Milch
3	Eier
1 Teelöffel	Salz
2 Prise	Pfeffer und Muskat
	-
	Zutaten für Gulasch
3 Zehe/ Zehen	Knoblauch
450 Gramm	Zwiebeln, geviertelt
30 Gramm	Öl
750 Gramm	Rindergulasch
1 Teelöffel	Zucker
50 Gramm	Tomatenmark
350 Gramm	Tomaten in Stücken
200 Gramm	Rotwein
2 Esslöffel	Paprika edelsüß
2 Teelöffel	Salz
0,5 Teelöffel	Pfeffer und Kümel
1 Teelöffel	geriebene Zitronenschale
1 Esslöffel	Majoran
3	Lorbeerblätter
5	Wachholderbeere

370003 Hühner - Mahlkornmelkand grün in Streifen

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).