

Rindergulasch

Hauptgericht 10

Zutaten	Detail	Rezeptmenge (KG / L / ST)
Jodsalz		0,001
Möhren, Bio		0,250
Paprikapulver edelsüß		0,001
Pfeffer, gemahlen		0,001
Rapsöl		0,030
Rindergulasch		0,500
Sellerieknolle		0,100
Tomatenmark, Bio		0,060
Weizenmehl Type 405		0,040
Zwiebeln		0,200

Das Rindfleisch chargenweise in dem Öl anbraten, beim letzten Mal abgezogene, gewaschene, gewürfelte, Zwiebel, Sellerie und Möhren, zugeben, Tomatenmark mit anrösten, mit Wasser aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen, garschmoren.

Nach der Garprobe mit dem Mehl binden.

Einstufung

Normal
 Muslimisch
 Laktosefrei
 Muslimisch-Lfr
 Vegetarisch

Allergene

Gluten
 Weizen
 Dinkel
 Einkorn
 Emmer
 Khorasan (Kamut)
 Roggen
 Gerste
 Hafer
 Milch
 Laktose
 Milcheiweiß

Schalenfrüchte
 Mandeln
 Paranüsse
 Haselnüsse
 Walnüsse
 Cashewnüsse
 Pecannüsse
 Pistazien
 Macadamia- / Queenslandnüsse

Krebstiere
 Eier
 Fisch
 Erdnüsse
 Soja
 Sellerie
 Senf
 Sesam
 Schwefel
 Süßlupinen
 Weichtiere
 weitere Zusatzstoffe

1, 1a, 9