

Soja-Gulasch Thermomix



Ergibt ca. 4 Portionen. Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

100 g grobe Sojaschnetzel
2 mittlere Kartoffeln

mit 200 ml Gemüsebrühe ca. 5 – 10 Minuten einweichen.
schälen und in kleine Würfel schneiden.

1 Zwiebel
2 EL Rapsöl mit
Buttergeschmack

3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
dazugeben und **3 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten.

300 ml Wasser
300 ml Passata
1 EL Gemüsebrühe
1 EL Paprika edelsüß
1 EL Paprika geräuchert
2 EL Majoran gerebelt
½ TL Chiliflocken
½ TL Pfeffer gemahlen

Jetzt die eingeweichten Sojaschnetzel und die Kartoffelstücke
dazu geben und ca. **5 Min./Varoma/Linkslauf/Sanfrühren**
einstellen. Mit

und
aufgießen und nachstehende Gewürze zugeben:

1 ½ Paprikaschoten gemischt

und ca. **15 Min./100°/Linkslauf/Stufe 1**.

Danach

in Würfel schneiden und zugeben.

Nochmals ca. **10 Min./100°/Linkslauf/Stufe 1**.

Das Gulasch je nach Geschmack mit
abschmecken.

Sauerrahm oder Schmand

Tipp: Zum schärfen des Gulasch's eignet sich hervorragend ein kleiner Schuss Hot Sauce. Die
orientalische Würze gibt dem Gericht eine feine fruchtige Note.