



Besser essen.
Besser leben.

Honig-Senf-Gulasch

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten ⏳ 10 Minuten 👤 normal

Zutaten

300 g Rindergulasch
300 g Schweinenackensteak
2 Stck. rote Zwiebel
1 EL Tomatenmark
1 EL Senf
1 EL Honig
4 ml Rotwein
1 Stck. rote Paprika
1 Prise Salz, Pfeffer



Zubereitung

Vorbereitung

1. Rindergulasch und Schweinenackensteak in mundgerechte Stücke schneiden und einmal gut salzen. Anschließend die Zwiebel fein schneiden und die Paprika in Würfel schneiden.

Fleisch anbraten

2. 2,3 Liter Topf auf die Navigeno stellen. Die Navigeno auf Stufe "A" stellen und den Audiotherm auf das "Fleischfenster" drehen. Sobald der Topf heiß ist, die Navigeno wieder auf Stufe "6" drehen und das Fleisch in den Topf geben und für ca. 1 Minute anbraten lassen. Anschließend, die Zwiebeln, das Tomatenmark, den Senf, die Paprika und den Honig sowie den Rotwein hinzugeben. Alles danach gut umrühren und mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Gulasch garen

3. Den Secuquick auf den Topf geben und die Navigeno wieder auf Stufe "A" stellen. Anschließend den Audiotherm auf 10 Minuten stellen und auf das "Turbofenster" drehen. Nach Ablauf der Zeit, den Topf auf der Navigeno stehen lassen, solange der Deckel sich von selber öffnen lässt (nachca. 10-20 Minuten).

Verwendete Produkte



Audiotherm



Quick Cut



Topf 20cm 2.3l



Secuquick softline 20cm



Navigenio