

Gulasch aus dem Thermomix

Zutaten für 5 Portionen

- 750 g Gulasch
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Zwiebeln
- 30 ml Olivenöl
- 50 g Tomatenmark
- 600 ml [Gemüsebrühe](#)
- 2 TL Salz
- 2 TL Paprikapulver
- ½ TL Pfeffer
- 1 EL Speisestärke



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 70 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 75 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Knoblauch und die Zwiebeln. Halbiere sie und gib sie in den Mixtopf. Zerkleinere sie **5 Sekunden / Stufe 5**.
2. Gib das Öl dazu und brate sie ohne Messbecher-Deckel **3 Minuten / Varoma / Stufe 1** an.
3. Gib den Gulasch und das Tomatenmark dazu und brate sie ohne Messbecher-Deckel **5 Minuten / Linkslauf / Varoma / Stufe 0,5** mit an.
4. Gieße die Gemüsebrühe an. Gib Salz, Pfeffer und Paprikapulver mit in den Mixtopf. Koche den Gulasch im Thermomix **60 Minuten / Linkslauf / 100 Grad / Stufe 1**. Setze dabei den Garkorb oder den Messbecher Deckel als Spritzschutz auf.
5. Löse die Speisestärke in 4 EL Wasser auf und gib sie in den Mixtopf. Koche sie **1 Minute / Linkslauf / 100 Grad / Stufe 1**.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

