



Gesamt: 1h 15min
Zubereitung: 1h 15min



4 Portion/en



einfach

**HILFSMITTEL, DIE DU
BENÖTIGST:**

Varoma
Spatel
Spülbürste Set
2. Mixtopf TM6

Zutaten

500 Gramm Gulasch (am Besten Rindergulasch)
3 Stück Zwiebeln (halbiert)
20 Gramm Olivenöl
30 Gramm Tomatenmark
500 Gramm Wasser
2 Teelöffel Gemüsepaste
1 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Pfeffer
1 Teelöffel Paprikagewürz

Zubereitung

Die Zwiebeln in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel alles nach unten schieben.

Öl einfließen lassen und **3 Min./Varoma/Stufe 2** andünsten.

Tomatenmark hinzufügen und weitere **2 Min./100°C/Stufe 2** andünsten.

Gulasch hinzugeben und **5 Min. /100 Grad/** **"Linkslauf"** / **"Sanfrührstufe"** weiter andünsten. Alle Gewürze und Wasser hinzufügen. **30 Min./100°C/** **"Linkslauf"** / **Stufe 1** köcheln lassen.

In dieser Zeit kann man gut Kartoffel schälen und Gemüse vorbereiten (z. B. Möhren). Dann die Kartoffeln in den Varoma legen und die Möhren auf dem Einlegeboden des Varomas verteilen. Bitte unbedingt darauf achten, dass einige Löcher zur Durchlässigkeit des Dampfes freibleiben.

Den Varoma auf den Mixtopf setzen und weitere **30 Min./Varoma/** **"Linkslauf"** / **Stufe 2** fertigbaren.

**Achtung:**

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Kochfee Dithmarschen
<http://www.rezeptwelt.de>

Quelle: