



fix & fertig
**SCHMOR-
ZWIEBEL**

Tiefkühl-Pellets goldbraun, 4 mm-Würfel



4 kg

25 kg

2 x 2 kg TK-Pellets goldbraun ≈ 25 kg Rohzwiebeln

Ihre Vorteile:

- Fix & fertige Zwiebelwürfel – gebräunt / geschmort, stark reduziert und gefrostet in 5 g-Portionen
- Enorme Zeitersparnis – gebrauchsfertig in wenigen Minuten (bei mittlerer Hitze z.B. in der Pfanne)
- Aus frischen Zwiebeln mit etwas Rapsöl – OHNE Zusatzstoffe: Clean Label und Vegan
- Gleichbleibende hohe Qualität das ganze Jahr über
- Sparsam in der Anwendung und exakt dosierbar (1 kg TK-Pellet entspricht rund 6 kg Rohzwiebeln)
- Kein Geruch – keine Tränen, milder Geschmack
- Besonders gute Verträglichkeit und lange Haltbarkeit

Anwendungen für Gerichte mit stärkerer Röstnote:

Ideal für Gulasch, Eintöpfe, Käsespätzle, Burger, Hot Dogs, Aufläufe, Quiche, Zwiebel-Suppe, Strudel, Rostbraten, Zwiebelkuchen usw.



Rezepte von Hans Peter Fink
(Falstaff-Wirt des Jahres 2017)

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Rinds-Gulasch

➔ mit Holzmann *fix & fertig* Schmor-Zwiebel TK-Pellets goldbraun, aus 4 mm-Würfel

Zutaten für circa 12 Portionen

- 3 kg Rindfleisch (70 % Wadl und 30 % Schulter)
- 320 g Schmalz oder Pflanzenöl
- **900 – 1000 g Holzmann *fix & fertig* Schmor-Zwiebel TK-Pellets goldbraun**
- 130 g – 160 g Paprikapulver Edelsüß
- 60 g Tomatenmark
- 20 g Kristallzucker
- 250 g Paprikamark
- 60 g Knoblauch fein gehackt
- circa 80 – 100 g Essig
- 3 Stück Wacholder
- 2 Stück Lorbeer
- 1 EL (2 g) Majoran getrocknet
- 1 EL Finks Chilipaste (oder Cayenne Pfeffer)
- 30 – 50 g Rindsbouillon Pulver (Glutamat frei)
- Zeste von ½ Zitrone
- 35 g Salz, 1 KL (4 g) Kümmel gemahlen
- circa 50 g Maizena oder Mehl glatt (kalt mit Wasser angerührt)
- 1 KL (3 g) Pfeffer gemahlen

Tipp

**Empfehlung als Beilage zum Gulasch:
Frische Holzmann „Premium Eier-Spätzle“
mit Eiern aus Bodenhaltung!**

Zubereitung

1. Holzmann *fix & fertig* Schmor-Zwiebel TK-Pellets goldbraun im Topf bei mittlerer Hitze auftauen (eventuell mit etwas Schmalz bis zur gewünschten Bräunung etwa 3 – 5 Minuten weiter rösten).
2. Paprika Edelsüß hinzugeben und kurz durchrösten.
3. Tomatenmark und Paprikapaste hinzufügen.
4. Mit Essig ablöschen.
5. Mit circa 3 Liter Fond oder Wasser aufgießen und aufkochen.
6. In Würfel geschnittenes Fleisch beigegeben (kann vorher kurz angebraten werden).
7. Knoblauch fein hacken.
8. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren leicht angedrückt, gemeinsam mit dem Majoran, Kümmel und Knoblauch hinzugeben.
9. Weich dünsten und eventuell etwas Fond oder Wasser nachfüllen.
10. Mit Salz, Chili, Pfeffer, Zitronenzeste würzig abschmecken.
11. Mit Maizena leicht binden (Glutenfreie Bindung verwenden).

Allergene: L

Hinweis: Holzmann übernimmt keinerlei Haftung für die Vollständigkeit der angeführten Allergene und auch keinerlei erweiterte Produkthaftung für Zubereitungen nach unseren Rezepten.

