Gulasch-Suppe mit Pilzen und Tomatenpaprika aus dem Grundset von Pampered Chef®

Grundset = rechteckige Ofenhexe® mit Zauberstein

Für ca. 4 Personen – Zubereitung und Schmorzeit ca. 70 Minuten

Gulaschsuppe aus dem Grundset von Pampered Chef® = rechteckige Ofenhexe® & Zauberstein

Zutaten:

250 g rote Zwiebeln

3-4 Putenbrust Innenfilet (optional auch Schweinefleisch)

5 Scheiben Ananas aus der Dose (optional)

1 Dose Erbsen (ca. 400ml)

1 Dose Mais (ca. 425 ml)

1 kleine Dose Champignons (ganze Köpfe)

6 Stück Tomaten Paprikas aus dem Glas

250 g Chilisoße

300 g Curryketchup

300 g Sahne

2 TL Salz

1 TL Cayennepfeffer

10 g Öl

etwas Petersilie

Zubereitung:

Die geschälten Zwiebeln in den Mixtopf des Thermomix® geben und 5 Sekunden/Stufe 5 häckseln – danach mit dem Spatel die Zwiebeln nach unten schieben.

10 g Öl hinzufügen und 3 Minuten/100°C/Stufe 2 die Zwiebeln andünsten

Danach die Chilisoße, Ketchup, Sahne und Salz & Cayennepfeffer hinzufügen und 10 Sekunden/Stufe 4 mixen

In der Zwischenzeit das Fleisch kalt abwaschen und trocken tupfen und in Mundgerechte Stücke schneiden

Das Fleisch in die große rechteckige Ofenhexe® geben und die Sauce aus dem Mixtopf darüber gießen

Nun die abgetropften Erbsen, Mais, Champignons, geschnittene Tomaten-Paprikas und die in Würfel geschnittene Ananas hineingeben und mit dem Mix 'N-Scraper alles gut vermischen

Den Zauberstein umgedreht (Backfläche nach unten zeigend) auf die Ofenhexe® legen und in den auf 200°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen/Rost/mittleres Einschubfach/Garzeit ca. 1 Stunde/ geben

Dazu schmeckt ein frisches Baguette super lecker.

Nach dem schmoren das Grundset auf das Kuchengitter von Pampered Chef stellen und mit Petersilie bestreuen.

Ich wünsche dir gutes Gelingen und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Weitere Rezepte findest du in meinem Blog: www.martinaziehlmitpamperedchef.de/blog/