



Gulasch und Reis

von Miriam Lehner

Mengen für 21 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/veganes-gulasch>

Gewürze: Salz

2.1 kg Wildreis	Als Beilage Reis kochen.
1.89 kg Soja Schnitzel (wie geschneitztes/Gyros)	
2.1 dl Balsamico-Essig	
210 g Tomatenpüree	
6.3 Stück Pepperoni	
2.1 kg Zwiebeln	
1.58 dl Öl	
21 g Paprika	
10.5 g Kümmel	
10.5 g Majoran	
210 g Mehlmischung Glutenfrei	
3.15 Liter Bouillon (flüssig)	Delicious Pieces aus der Marinade heben. Marinade beiseitestellen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Delicious Pieces ca. 3 Minuten anbraten. Herausheben. Zwiebeln, Knoblauch und Pepperoni in derselben Pfanne ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze rührbraten. Restliches Tomatenpüree dazugeben und kurz mitrösten. Paprika, Kümmel und Majoran begeben. Mit Salz würzen. Mit Mehl bestäuben und kurz weiterbraten. Bouillon und beiseitegestellte Marinade dazugiessen. Gulasch bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Delicious Pieces begeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Nach Bedarf etwas Flüssigkeit dazugiessen.
10.5 Stück Knoblauchzehen	
3.15 dl Sojasauce	Sojasauce, Balsamico und die Hälfte des Tomatenpürees verrühren. Delicious Pieces begeben und gut mischen. Ca. 15 Minuten marinieren. Inzwischen Pepperoni halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch grob hacken.