

# Pauls Gulasch



## Zutaten

500g gemischtes Gulasch

300g Zwiebeln

🔥 2 Esslöffel Chillifreund

30g Butter

🔥 1 Teelöffel UnserSüßer

5 Teelöffel Ajvar (scharf)

50ml Rotwein

100ml Wasser

Salz und Pfeffer



Nur so lecker mit den Produkten aus unserem Shop!

## Zubereitung

**Step 1:** Gulasch im Chillifreund scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

**Step 2:** Kleingeschnittene Zwiebeln andünsten.

**Step 3:** UnserSüßer und den Ajvar in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Step 4:** Mit dem Rotwein ablöschen und kurz ankochen lassen. Das Fleisch wieder dazu geben. Das Wasser dazu geben. Auf mittlerer Stufe 90 Minuten garen.

### Die Ölfreunde

Donautalstr. 17 | 88631 Beuron/Thiergarten  
Tel.: 07570 666 | [info@dieoelfreunde.de](mailto:info@dieoelfreunde.de)

Hier zum Rezept:  
<https://www.dieoelfreunde.de/Gulasch>