

Gulasch-Eintopf vegetarisch

SICCA-Gulascheintopf vegetarisch ohne Fleisch, ist eine Mischung zur Herstellung von einem traditionellen ungarischen Gericht mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Champignons und einer ausgewogenen Würzung. SICCA-Gulascheintopf ist fix und fertig gewürzt.

Zubereitung: Eintopfmischung in kaltes Wasser geben und ca. 15 Minuten leicht kochen lassen. Gelegentlich umrühren. Fertig! Zum Schluss kann dem Gulascheintopf bereits gegartes Rindfleisch zugegeben werden.

Dosierung: 200 g für 1 Liter kaltes Wasser; 3 kg für 15 Liter kaltes Wasser = 18 Liter Endprodukt (ausreichend für 45 - 60 Portionen).

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 30 Monate.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	249 kj
Brennwert kcal	60 kcal
Fett	1.40 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.90 g
Kohlenhydrate	10.70 g
davon Zucker	2.00 g
Eiweiß	0.80 g
Salz	1.50 g

Zutaten

Maltodextrin, Gemüse Mischung (Kartoffeln, Zwiebeln, Champignons, Paprikaschoten), modifizierte Kartoffelstärke, pflanzliches Fett ungehärtet (Palm), Speisesalz, Gewürzmischung (Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Kümmel, Chillie, Koriander, Pfeffer, Piment), aufgeschlossenes pflanzliches Eiweiß, Zucker, natürliches Aroma, Tomatenpulver, Karamellpulver, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: Guarkernmehl.