

Zuppa di gulasch (gulaschsuppe)

Tempo preparazione

09:00 H

Ingredienti

- 900 gr spezzatino bovino adulto
- 1 Peperone verde (opzionale)
- 1 Patata
- 1 Cipolla bianca grande
- 1 pomodoro
- 1 carota grande
- 1 Passato di pomodoro (polpa) 400 gr
- 15 gr Paprika dolce (anche forte va bene)
- Olio
- Sale
- Pepe
- Farina

Procedimento

- Fare il soffritto con olio e cipolla
- Passare lo spezzatino nella farina
- Sigillare la carne nel soffritto (se ci sta nella pentola del soffritto)
- Alla fine aggiungere le verdure nel soffritto
- Dopo 5 minuti passare tutto nella Slow cook (gia' calda)
- Versare il passato di pomodoro
- Se e' poco aggiungere brodo (o altro pomodoro)
- Aggiungere pepe / sale / paprika

Tempi cottura

- 8:00 H slow
- 0:30 H soup

Note

- Non aprire la pentola almeno per le prime 4 H
- Quando manca 01:00 H
 - Sistemare di sale, pepe, paprika
 - Aggiungere liquidi o farina per regolare la consistenza

Last
update: 2026/03/02 13:01 brezza:ricette:slowcook:gulaschsuppe <https://mmongodi.duckdns.org/dokuwiki/doku.php?id=brezza:ricette:slowcook:gulaschsuppe>

From:
<https://mmongodi.duckdns.org/dokuwiki/> - **BrezzaWiki**

Permanent link:
<https://mmongodi.duckdns.org/dokuwiki/doku.php?id=brezza:ricette:slowcook:gulaschsuppe>

Last update: **2026/03/02 13:01**

