

### Texastopf (Partytopf für 6 Personen)

- 500g Schweinefleisch
- 200g geräucherter Schweinebauch
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose weiße Bohnen
- 2 Dose geschälte und gewürf. Tomaten
- 1 Dose Mexikogemüse
- 3 Zwiebeln
- 3 Messlöffel Gulasch-Reform
- 1 Messlöffel Gemüserreform

**Zubereitung:** Das Schweinefleisch, die Zwiebel und den geräucherten Schweinebauch in Würfel schneiden. Den Schweinebauch und die Zwiebel in einer Pfanne anbraten. Das Schweinefleisch separat in einer Pfanne kräftig anbraten. Gemüse begeben und die Gewürze hinzugeben. Mit einer kräftigen Prise Chilisalz und Curry aus der Mühle, frisch gemahlten Pfeffer, Oregano und 1 EL Paprika süß abschmecken.

### Rinderfilet Stroganoff (für 2 Personen)

- 300g Rinderfiletspitzen in Streifen
- 2 Zwiebeln
- 1 Essiggurke
- 1 TL Cognac
- 200 ml Sahne
- 1 TL Senf scharf
- 100 ml Wasser
- 1 EL Butterschmalz
- 2 Messlöffel Gulasch-Reform
- 1 Messlöffel Gemüserreform
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Petersilie

**Zubereitung:** Zwiebeln anbraten und aus der Pfanne nehmen. Filet scharf anbraten. Essiggurken, Sahne, Zwiebeln, Senf sowie Gewürze begeben und durchkochen lassen. Mit Pfeffer und Petersilie abrunden.

**Zusammensetzung Gulasch-Reform:**  
Tomatenflocken, Gemüserreform (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Stärke, pflanzliches Fett, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, natürliches Aroma, Zwiebeln, Petersilie, Gewürze), Kartoffelmehli, Himalayasalz, Paprika süß und scharf, Pfeffer schwarz, Zwiebelgranulat, Bärlauch, Coriander.

ohne Geschmacksverstärker, ohne zugesetztes Glutamat, keine zugesetzte Gluten, keine künstlichen Aromen, leicht verdaulich, soja- und lactosefrei.

### Schweinefilet mit Tomate Mozzarella (für 2 Personen)

- 300g Schweinefilet
- 100g gekochter Schinken
- 1 Mozzarella
- 1 Becher Crème fraiche
- 1 Dose geschälte und gewürf. Tomaten
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Messlöffel Gulasch-Reform
- 1 Messlöffel Gemüserreform

**Zubereitung:** Schweinefilet in Butterschmalz anbraten und den Schinken hinzugeben. Crème Fraiche, geschälte Tomaten und Tomatenmark dazugeben. Mit Gulasch - Reform und Gemüse-reform würzen. Mozzarella in kleine Würfel unterrühren und schmelzen lassen.

### Pute mit Paprikavariationen (für 2 Personen)

- 300g Putenfleisch
- je 1/2 rote, grüne, gelbe Paprikaschote
- 1 EL Olivenöl
- 1 Becher Crème fraiche
- 100g Bauchspeck
- 100 ml Wasser
- 2 Messlöffel Gulasch-Reform
- 1 Messlöffel Gemüserreform

**Zubereitung:** Putenfleisch in Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten. Die Paprikaschoten in Streifen und den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und zu dem Fleisch geben. Das Ganze mit Wasser aufgießen und Crème Fraiche unterrühren.

### Gemüsegulasch (für 2 Personen)

- 200g kleine Champignons
- 1/2 kleine Zucchini
- 2 Möhren
- 1 rote Paprika
- 2 Zwiebeln
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 2 Messlöffel Gulasch-Reform
- 1 Messlöffel Gemüserreform

**Zubereitung:** Die Champignon halbieren, die Zucchini, Möhren und Paprika in Stifte schneiden, die Zwiebeln in Würfeln schneiden. Das Gemüse mit Zwiebeln andünsten, die Tomaten und Gewürze hinzugeben und bissfest garen.

### Ihr Fachhändler:

Naturmittelvertrieb Biller  
92253 Schnaittenbach  
Tel.: 09622-4468  
www.teefabrik.de

# Billers Gulasch-Reform



### Hähnchenbrust in Curry (für 2 Personen)

- 300g Hähnchenbrust
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dose Bambussprossen
- 2 Becher Crème fraîche
- 100 ml Wasser
- 1 EL Curry
- 1 Zwiebel
- 2 Messlöffel Gulasch-Reform
- 1 Messlöffel Gemüserreform
- 1 Prise Cardamon und Chiligewürz

**Zubereitung:** Hähnchenbrust in Würfel schneiden. Fleisch kräftig in Olivenöl anbraten. Zwiebel hinzugeben und andünsten. Mit Curry würzen. Bambussprossen abseihen und begeben. Crème Fraiche dazugeben und mit Gulasch - Reform und Gemüserreform würzen. Das Ganze mit 100 ml Wasser aufgießen. Mit einer Prise Cardamon und Chiliwürze abschmecken.



### Gulaschsuppe bunt (für 2 Personen)

- 200g Schweinekamm gewürfelt
- 2 Zwiebeln klein schneiden
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 L Wasser
- je 1 rote und gelbe Paprikaschote gewürfelt
- 150g festkochende Kartoffeln gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen klein gehackt
- 1 EL Butterschmalz
- 3 Messlöffel Gulasch-Reform
- 1 Messlöffel Gemüserreform
- 1 EL Kräuter der Provence
- 1 EL Paprika süß

**Zubereitung:** Kartoffeln, Zwiebeln und Schweinekamm scharf anbraten. Bei schöner Färbung mit Wasser aufgießen und Gemüse sowie Gewürze begeben und gar kochen lassen. Mit einer Prise Chili, Kreuzkümmel und schwarzen Pfeffer abschmecken.

### Tomaten-Hähnchen nach sizilianischer Art

- (für 2 Personen)
- 350g Hühnerbrust
- 1 Dose geschälte und gewürf. Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 EL Butter
- 1/2 Tasse Wasser
- 2 Messlöffel Gulasch-Reform
- 1 Messlöffel Gemüserreform

**Zubereitung:** Fleisch und Zwiebel in Streifen schneiden. Das Fleisch in Butter anbraten und Zwiebel hinzugeben und glasig andünsten. Tomatenmark und geschälte Tomaten dazugeben und mit einer 1/2 Tasse Wasser auffüllen.



### Wiener Saftgulasch (für 2 Personen)

- 4 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 400g Rinderwade
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Liter Wasser
- 1 Zitrone
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Kümmel
- 10 Wacholderbeeren
- 1 EL Paprika süß
- 3 Messlöffel Gulasch-Reform
- 1 Messlöffel Gemüserreform

**Zubereitung:** Zwiebel in Streifen und das Rindfleisch in Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Rindfleisch in 2 EL Butterschmalz kräftig anbraten und mit 1 L Wasser aufgießen. Restliche Gewürze, Gulasch-Reform und Gemüserreform zugeben und gar kochen. Mit Pfeffer aus der Mühle und Chilisalz abschmecken.

### Kärntner Zwiebelfleisch ( für 2 Personen )

- 300g Zwiebeln
- 300g Schweinekamm
- 100g Bauchspeck
- 1 Stange Lauch
- 1 EL Öl
- 1 Becher Crème fraîche
- 2 Messlöffel Gulasch-Reform
- 1 Messlöffel Gemüserreform

**Zubereitung:** Zwiebel in Streifen und das Fleisch und den Bauchspeck in Würfel schneiden. Zwiebel, Speck und Lauch in Öl goldgelb andünsten und dann aus der Pfanne nehmen. Fleisch in Mehl wenden und in Öl kräftig anbraten. Zwiebel, Speck und Lauch dazugeben. Zum Schluss Crème fraîche unterrühren.

