

Rezeptidee 1: Die Empfehlung für kochbegeisterte Feinschmecker

## Gulasch nach toskanischer Art



Zutaten für 4 Personen:

**1 kg Neubauer's Qualitäts-Gulasch  
(magere, gewürfelte Stücke –  
halb Rind halb Schwein)**  
**1 Bund frisches Suppengemüse**  
**2 Zwiebeln**  
**1 große Knoblauchzehe**  
**1–2 Zweige frischer Rosmarin**  
**Olivenöl, zum Anbraten**  
**1–2 EL Mehl**  
**250 ml trockener Rotwein**  
**500 ml Instant-Fleischbrühe**  
**Muskatnuss, frisch gerieben**  
**Salz und Pfeffer**  
**1 TL Kakaopulver**  
**1 TL Zucker**  
**1 EL Zitronat (fein gewürfelt)**  
**1 EL Rosinen (in Grappa eingeweicht)**  
**2 EL Pinienkerne**  
**3 EL Balsamessig**

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch pellen und würfeln. Das Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Lauch) putzen, würfeln und den Rosmarin hacken. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, das Fleisch mit Mehl bestäuben, in die Pfanne geben und kräftig anbraten. Das vorbereitete Suppengemüse zugeben, kurz andünsten, salzen, pfeffern sowie eine Prise Muskat und die Lorbeerblätter hinzufügen. Mit dem Wein ablöschen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 30 Minuten schmoren und gelegentlich umrühren. Heiße Brühe nach und nach zugeben und das Fleisch weitere 30–45 Minuten zugedeckt schmoren.

Fleisch herausnehmen, warm halten und den Schmorsud mit dem Schneidstab pürieren. Das Fleisch anschließend wieder hinzufügen.

In einem kleinen Topf nun Kakao, klein gewürfeltes Zitronat, Zucker, Rosinen und Pinienkerne anrösten. Anschließend mit Essig ablöschen und unter das Fleisch rühren.

Das fertige Gulasch noch einmal gut erhitzen.

Dazu passen:

Baguette oder Bandnudeln sowie ein frischer Salat.

Rezeptidee 2: Der Klassiker – immer wieder sonntags...

## Ungarisches Paprika-Gulasch



Zutaten für 4 Personen:

**1 kg Neubauer's Qualitäts-Gulasch  
(magere, gewürfelte Stücke –  
halb Rind halb Schwein)**

**4–5 Zwiebeln**

**1 große Knoblauchzehe**

**2 Stiele frischer Thymian oder**

**½ TL getrockneter Thymian**

**Sonnenblumenöl, zum Anbraten**

**3 EL Tomatenmark**

**2 EL Mehl**

**2 EL Paprikapulver, edelsüß  
(möglichst ungarisch)**

**1 große rote Paprikaschote**

**750 ml Instant-Fleischbrühe  
(Brühwürfel)**

**Salz und Pfeffer**

**Zubereitung:**

Die Zwiebeln und den Knoblauch pellen und würfeln. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten, dann heraus nehmen. Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett anbraten, das Tomatenmark kurz mit anschwitzen und das Fleisch wieder dazu geben. Mehl darüber stäuben und das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian würzen. Die Fleischbrühe angießen, aufkochen lassen, das Gulasch zugedeckt ca. 1,5 Std. schmoren und dabei gelegentlich umrühren.

Die Paprikaschote waschen und in kleine Würfel schneiden und nach 60 Minuten zu dem Fleisch geben. Zum Schluss das Gulasch noch einmal mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

*Dazu passen:*

Salzkartoffeln und ein frischer Salat

Rezeptidee 3: Lieblingsgericht der Deutschen – gefüllt, gerollt, gewickelt

## Rinderrouladen – klassische oder italienische Art



Zutaten für 4 Personen:

**4 Stück Neubauer's Rinderrouladen**

**Salz, Pfeffer, Paprika**

**4 Holzspieße oder Küchengarn**

**300 ml trockener Rotwein  
(ersatzweise Brühe)**

**600 ml Fleischbrühe**

**Öl zum Anbraten**

**2-3 EL Soßenbinder**

**Füllung 1: klassische Art**

**75 g Speckwürfel**

**2 gewürfelte Zwiebeln**

**Delikatess-Senf**

**4 Scheiben Gewürzgurke**

**Füllung 2: italienische Art**

**4 Scheiben Parmaschinken**

**40 g geröstete Pinienkerne**

**1/2 Bund Basilikum**

**4 EL Tomaten-Pesto aus dem Glas**

**Zubereitung:**

Die Rouladen leicht mit Salz, Pfeffer und Paprika bestreuen und anschließend mit Senf oder Pesto bestreichen. Mit dem Schinken und den weiteren Füllungszutaten belegen (nicht zu nah am Rand). Die Rouladen aufrollen und mit Spießen zusammenstecken bzw. mit Küchengarn umwickeln. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Rouladen von allen Seiten braun anbraten.

Mit dem Rotwein oder etwas Brühe ablöschen, und nach und nach die weitere Fleischbrühe zugeben. Die Rouladen nun zugedeckt bei geringer Hitze ca. 1-1,5 Stunden schmoren lassen und dabei gelegentlich umrühren. Abschließend noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Soßenfond mit etwas Soßenbinder binden.

**Dazu passen:**

Rotkohl und Salzkartoffeln oder Bandnudeln sowie ein frischer Salat.

Rezeptidee 4: Leichter, mediterraner Fleischgenuss

## Minutensteaks mit buntem Ofengemüse



Zutaten für 4 Personen:

**8 Stück Neubauers Minutensteaks  
(mariniert)**  
**800 g festkochende Kartoffeln  
(mittlere Größe)**  
**1 gelbe + 1 rote Paprika (ca. 400 g)**  
**2 kleine Zucchini (ca. 300 g)**  
**250 g Cocktailltomaten**  
**1 Topf Basilikum**  
**2 Zweige frischer Rosmarin + Thymian  
(ersatzweise TK-Kräutermischung)**  
**1 Knoblauchzehe**  
**50 ml kräftige Gemüsebrühe**  
**Saft von 1 Zitrone**  
**Olivenöl**  
**Salz, Pfeffer, Zucker**

Dazu passt:  
Ein leckerer Kräuterjoghurt- oder Zaziki-Dip

Zubereitung:

Paprika waschen, halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Paprikastücken in eine Schüssel geben.

Die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in einer Schüssel mit 1–2 Eßl. Öl gut mischen. Kartoffeln in eine beschichtete, große Auflaufform geben, salzen, pfeffern und im Backofen bei ca. 175 Grad (Umluft) 15 Minuten vorgaren.

In der Zwischenzeit die Gemüsebrühe mit 4 Eßl. Olivenöl in einen Mixbecher geben, die geschälte und kleingeschnittene Knoblauchzehe, die Basilikumblätter, Rosmarinnadeln und Thymianblättchen hinzufügen und mit dem Pürierstab kräftig mixen. Den Zitronensaft hinzufügen und die Marinade mit etwas Zucker sowie Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit der Paprika und den Zucchini mischen.

Das Gemüse (nach 15 Min.) zu den Kartoffeln geben und dann weitere 25–30 Minuten im Ofen (175 Grad) garen.

Die Cocktailltomaten waschen, halbieren und 15 Min. vor Ende der Garzeit zu dem Gemüse hinzufügen.

Die gewürzten, marinierten Minutensteaks in in der Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten kräftig anbraten, auf das Ofengemüse legen und die letzten 5–7 Minuten im Ofen mitgaren.