



GOULASCH & BREZEL



61537: Sopa de Goulasch con trozos de carne de buey, con un sabor aromático característico.

42275: Laugenbrezel, según tradición de Suabia, pan suave y tierno.



Pan **Brezel**, dejarlo descongelar al tiempo o al microondas.



1. Preparar un recipiente con agua y un aplicador.



2. Con la brocha mojar la superficie del brezel, parte frontal.



3. Voltear y presionar la parte mojada del brezel contra la sal gorda que se ha colocado en el plato.



4. Una vez presionado, la sal gorda debe quedar impregnada en el brezel.



5. Calentar al horno el brezel por 1 min. a 180° C.



6. Calentar el goulasch en un recipiente apto para microondas o en una sopera.

Supervivencias



> Elaborado: 3 horas

> Calentado: 20 min.

Microondas



2-3 min. a 190°C

Horno



1 min. a 180°C

Recomendaciones:

- ♦ Válido para acompañar cualquier puchero o caldo.

Menú

