

Gulaschsuppe

Zutaten:

- 7-8 Zwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen (optional)
- etwas Butterschmalz od. Öl
- ca. 750 g Fleisch *siehe Tipp
- 1-2 EL Tomatenmark
- Gulaschgewürz

- gemahlener Kümmel
- 150 ml Rotwein (optional)
- ca. 300 ml Gemüseoder Fleischbrühe
- 4-5 Kartoffeln
- geröstete Paprika aus dem Glas
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

- Zwiebeln & Knoblauch schälen, in grobe Würfel schneiden
- Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden
- in einer Pfanne Schmalz/Öl erhitzen, Zwiebeln & Knoblauch gut anrösten, dann zur Seite schieben.
- Fleisch anrösten, je nach Fleischmenge und Größe der Pfanne evtl. auf zwei mal anbraten
- Das Tomatenmark zugeben und etwas mitrösten, dann das Gulaschgewürz und den gemahlenen Kümmel zugeben.
- Mit Rotwein & Brühe ablöschen, dann aufkochen. Wenn ihr keinen Rotwein verwenden wollt dann nehmt einfach entsprechend mehr Brühe
- Die Kartoffeln und gerösteten Paprika in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden, dann zum Fleisch in die Pfanne geben.
- Mit Salz und Pfeffer gut würzen, dann die Hitze zurückdrehen und ca. 2 Stunden mit Deckel leicht köcheln lassen.
- Bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen und vor dem Servieren noch einmal abschmecken
- Tipp:
 - wir verwenden hier immer die Fleischreste vom Fondue. Heuer waren das Pute, Rind, Schwein, Hirsch und auch Hackbällchen.

Kontaktdaten: