



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Gulaschsuppe für die närrischen Tage

Zutaten:

750g	mageres Rindfleisch in kleine Würfel geschnitten
300g	Zwiebeln
2	Paprikaschoten
5 EL	Tomatenmark
300g	Kartoffeln
1 l	Fleischbrühe
1/2 l	Rotwein
1 Päckchen	Gulaschgewürz (30g)
	Butterschmalz oder Öl zum Anbraten Salz und Pfeffer



**für x
Personen**

Zubereitung:

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Paprikaschoten entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz oder Öl erhitzen und die Zwiebeln, bis eine gute Farbe erreicht ist andünsten, danach die Paprikaschoten dazugeben und diese Masse zusammen kurz weiter dünsten, mit einem halben Liter Rotwein ablöschen und beiseite stellen.

nochmals Fett gut erhitzen und das klein geschnittene Rindfleisch dazugeben. Meine Empfehlung wäre, das Fleisch unter zweimal anzubraten damit sich nicht so viel Wasser bildet. Bitte zum anbraten des Fleisches Zeit nehmen bis das Wasser alles verdunstet ist und das Fleisch eine schöne Bratfarbe hat. Danach etwas salzen (bitte wenig das die Brühe auch Salz enthält), Pfeffer und das Tomatenmark dazugeben und mit der Fleischbrühe ablöschen. Nun die Paprika-Zwiebelmasse begeben und ca. eine Stunde köcheln lassen. Ist das Fleisch weich, die Kartoffelwürfel dazugeben und nochmal ca. 30 Minuten leicht köcheln.

Durch die Stärke der Kartoffeln und die Kochreduktion brauchen Sie kaum mit Mehl binden. Möchten Sie die Kartoffeln weglassen müssen Sie mit Mehl binden bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Nun können Sie der Suppe je nach Geschmack durch die Zugabe von Pfeffer, Salz oder Paprikapulver noch Feuer geben.

Ein kleines Sahnehäubchen beim Anrichten gibt der Suppe den letzten Pfiff.

Diese Suppe kann man 3 Tage vor Bedarf Vorkochen oder in Portionen einfrieren.

Gutes Gelingen und viel Freude beim Nachkochen, sowie eine schöne närrische Zeit!