



GULASCHSUPPE

von Heike Schoon



ZUTATEN für 6 Personen als Hauptgericht

1 kg Rindergulasch
3 EL Omas Butteröl*
4 rote Zwiebeln, in Würfeln
100 g geräucherter Speck, in Würfeln
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
3 EL Tomatenmark
350 ml Rotwein (z.B. Dornfelder)
800 ml Rinderfond
3 Lorbeerblätter
3 Stiele Majoran

3 Paprika (Farbe nach Wunsch), gewürfelt
5 mittelgroße Kartoffeln, geschält u. gewürfelt
300 g Champignons, geviertelt
optional: 3 Karotten, geschält in Scheiben
6 TL Kesselzauber*
3 TL Feines Süppchen*
1 TL Smoky Paprika*
Meersalz* und Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle
optional: Mucho Pikante* für Schärfe

ZUBEREITUNG

Gemüse gemäß Zutatenliste vorbereiten.

Gulasch kräftig mit Salz würzen. 2 EL Omas Butteröl in einen großen Topf (ideal Gusseisen) geben und das Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Dann aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Restliches Omas Butteröl in den Topf geben, die Zwiebelwürfel und den Speck anbraten. Nach ca. 4 Min. Knoblauch, Tomatenmark und Kesselzauber zugeben und ebenfalls kurz mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen.

Nun das angebratene Fleisch, den Fond, Smoky Paprika, Feines Süppchen und frische Kräuter in den Topf geben. Mit Wasser auffüllen, bis alles großzügig mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Das Ganze bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel für ca. 2 Stunden schmoren. Dann das Gemüse zugeben und weitere 45 Minuten schmoren.

Die fertige Suppe mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer würzen.

Wer mehr Schärfe mag, bedient sich bei Mucho Pikante - Achtung, schärft nach!

Wenn die Gulaschsuppe noch zu flüssig ist, einfach ohne Deckel noch eine Weile weiter einreduzieren lassen.

Tipp:

Aufgewärmt schmeckt die Suppe gleich nochmal so gut!

Serviere dazu ein frisches Stangenbrot!

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz