

Gulaschsuppe



Nimm das Fleisch etwas vorher aus dem Kühlschrank. Erhitze einen Topf, gib das Olivenöl hinzu und brate das Fleisch portionsweise scharf an.

Gib die Zwiebeln und den Knoblauch dazu und dünste alles bei reduzierter Hitze schön glasig. Füge dann noch den gewürfelten Bauchspeek hinzu.

Sobald die Zutaten die Flüssigkeit gezogen haben, lösche mit deinem Rotwein ab.

Füge deine Gewürze und Kräuter hinzu und lass das Gericht noch etwas andünsten.

Gib nun die Dosentomaten und das restliche Gemüse hinzu und lass auch diese Zutaten etwas andünsten. Pizzatomaten sind übrigens sehr gut geeignet, dann musst du sie nicht schneiden.

Schütte nun die Brühe und das Tomatenmark in deinen Topf.

Achtung: An dieser Stelle kannst du die Konsistenz deiner Gulaschsuppe bestimmen. Wenn du sie lieber etwas fester magst, gib nur 1 Liter Brühe hinzu, wenn du sie flüssiger magst die vollen 1,5 Liter. Lass das Ganze nun mindestens eine Stunde köcheln und rühre zwischendurch immer mal wieder um.

Fische das Bouquet-Garni aus der Suppe. Schmecke dein Gericht mit Salz, Tabasco, Rotwein und Balsamico-Essig ab.

800 Gramm Rindergulasch
fein geschnitten
4 EL Olivenöl
100 Gramm Bauchspeek
geräuchert
4 Zwiebel(n)
gehackt
3 Zehen Knoblauch
gehackt
2 TL Cayennepfeffer
4 TL Paprikapulver
1/2 TL Pfeffer
1/2 TL Thymian
1/2 TL Majoran
1/2 TL Kümmel
1 TL Salbei
nach Bedarf Tabasco
2 Dosen Dosentomaten
1/2 Stange Lauch
2 Kartoffeln
je 1/2 gelbe und rote Paprika
5 EL Tomatenmark
1 bis 1,5 Liter Rinderbrühe
1/4 Liter Rotwein
nach Bedarf Balsamico nach
Bedarf Salz
Ein Kräutersträußchen aus
Thymian, Rosmarin, Petersilie
und Lorbeer