

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 Bauchspeck 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 Bauchspeck
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