

Gulaschsuppe aus dem Dutch Oven

mit Magic Dust

Den Magic Dust habe ich selbst gemischt und das Fleisch einen Tag vorher damit trocken mariniert.

Die Paprika und die Zwiebeln grob würfeln, die anderen Zutaten nach Belieben in Scheiben oder feine Würfel schneiden.

Den Dutch oven 09 auf ca. 14 heiße Kohlen stellen und aufheizen. Die Butter im Topf zerlassen und das Fleisch scharf anbraten. Die Zwiebeln dazugegeben und mitbraten. Mit einem Liter Brühe ablöschen und umrühren. Alles kurz aufkochen lassen und die restlichen Zutaten dazugeben. Wenn noch Flüssigkeit fehlt, die restliche Brühe dazugeben, bis alles bedeckt ist. Den Deckel schließen und ca. 7 Briketts darauf legen. Alle halbe Stunde kontrollieren, umrühren und eventuell noch mal Kohle nachlegen. Hier kann man ein bisschen nach Gefühl arbeiten.

Nach ca. 2 Stunden ist die Suppe fertig.

Den Topf auf ein dickes Holzbrett auf den Tisch stellen und die Sahne darunter rühren.

Anmerkung: Unsere Suppe hat eine normale Schärfe durch den Rub, da kann man aber beim Selbstmischen mit den Zutaten variieren.

Falls noch etwas von der Gewürzmischung übrig ist, kann man diese in einem gut schließenden Glas trocken und dunkel aufbewahren.



Zutaten für 8 Portionen:

Für die Gewürzmischung: Magic Dust

½ Tasse/n Paprikapulver, edelsüßes

¼ Tasse/n Salz

¼ Tasse/n Zucker, brauner

2 TL Senfpulver

¼ Tasse/n Chilipulver

3 TL Kreuzkümmelpulver

2 TL Pfeffer, schwarzer

¼ Tasse/n Knoblauchpulver

2 TL Cayennepfeffer

Für das Gulasch:

1 ½ kg Schweinegulasch oder gemischt

1 kg Zwiebel(n)

500 g Kartoffel(n)

500 g Champignons

3 Paprikaschote(n), rote

1 Bund Suppengrün

6 Knoblauchzehe(n)

½ Tube/n Tomatenmark

2 Dose/n Tomaten, stückige, à ca. 400 g

1 ½ Liter Rinderbrühe

200 g Gewürzmischung, siehe oben

2 EL Butter

1 Becher Sahne, ca. 200 g