Kochwerkstatt Wiesbaden

Das Rezept zu unserer Gulaschsuppe:

Zutaten:

500g Rindfleisch

2 – 3 große Kartoffeln

2 Paprikaschoten

2 Karotten

2 Knoblauchzehen

1 Peperoni

1 EL geräuchertes Paprikapulver

3 große Zwiebeln

2 EL Paprika Edelsüß

2 EL Tomatenmark

100ml Rotwein trocken

1,5 L Kalbsfond

3 Lorberblätter

3 Nelken

8 Wacholderbeeren

2 TL Majoran

2 El Butterschmalz

Abrieb von einer Zitrone

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zunächst die Kartoffeln schälen, klein würfeln und mit Wasser bedeckt in einer Schale zur Seite stellen. Die Paprikaschoten entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Peperoni putzen, entkernen und fein hacken. Nun die Karotten und die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Nun noch die Knoblauchzehen schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Alle Zutaten zur

Seite stellen.

In einem weiten Topf den Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin rundherum scharf anbraten. Fleisch gut würzen. Die Zwiebel und den Knoblauch hinzugeben und ebenfalls anbraten. Dann das Tomatenmark mit anrösten und anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Den Rotwein einreduzieren lassen und dann mit Kalbsfond auffüllen. Gewürze bis auf Zitrone und Majoran zugeben.

In etwa 25 Minuten vor Garzeitende das Gemüse, die Peperoni und die Kartoffeln zugeben und mit garen.

Die Suppe mit Zitronenabrieb und Majoran abschmecken. Nach Bedarf noch Salz und Pfeffer zugeben. Wenn die Suppe nicht die gewünschte Konsistenz hat entweder Kalbsfond zugeben oder etwas mit Stärke abbinden.

Wir wünschen gutes Gelingen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82