



Gulaschsuppe

Ca. 10 Liter = 20-25 Portionen

3000 g Rindfleisch
1000 g Zwiebeln
750 g Paprika
750 g Champignons
1000 g Tomaten
15 Knoblauchzehen
1-2 Bund Frühlingszwiebeln
1000 ml Rotwein
2000 ml Wasser
Butterschmalz
1 Glas Tomatenmark
Pul Biber
ca. 90 g Salz
Pfeffer

- Rindfleisch in passende Würfel schneiden
- Zwiebeln pellen und grob würfeln
- Paprika putzen und in kleine Stücke schneiden
- Champignons je nach Größe teilen oder in Scheiben schneiden
- Tomaten achteln, Achtel ggf. halbieren
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen und in Scheiben schneiden
- Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden

Das Fleisch in Butterschmalz portionsweise scharf anbraten. Mit Salz und Pul Biber würzen. Die Zwiebeln ebenfalls scharf anbraten. Das Tomatenmark zugeben, verrühren und kurz mit anbraten. Fleisch und alles Gemüse bis auf die Frühlingszwiebeln zugeben. Rotwein und Wasser angießen und die Suppe kochen, bis das Fleisch weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Pul Biber abschmecken. Auf dem Teller mit Frühlingszwiebeln bestreuen.

Dazu gibt es Brot.