

Gulaschsuppe

🕒 1 Stunde 20 Minuten

Schwierigkeit Leicht



Zutaten

für 4 Personen

300 g Rindsschulter, in kleine Würfel geschnitten
3 EL Erdnussöl
300 g Zwiebeln, blättrig geschnitten
300 g Kartoffeln, geschält, in 1 cm grosse sehr dünne Quadrate geschnitten
2 Knoblauchzehen, halbiert, Keimling entfernt
2 dl Rotwein
15 g Paprikapulver, mild
15 g Paprikapulver, scharf
5 dl Lacroix Braten-Fond
200 g Pelati-Tomaten
Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
2 Chilischoten, getrocknet, zerkrümelt
2 EL Rotweinessig
Salz & frisch gemahlener Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung

3 Esslöffel Erdnussöl in einer ovalen feuerfesten Glasschale auf dem Kochherd erhitzen.
Zwiebeln und Knoblauch zugeben und während ca. 5 Minuten gut anziehen.
Salzen, pfeffern und die Gewürze zugeben.
Das Rindsschulterfleisch zufügen und anziehen, bis es eine hellere Farbe annimmt.
2 dl Rotwein in eine kleine Schüssel geben und das Paprikapulver darin mit dem Schwingbesen auflösen.
Zusammen mit den Kartoffeln zum Fleisch geben und gut mischen.

Pelati-Tomaten und Lacroix Bratenfond zufügen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufkochen lassen.
2 Esslöffel Rotweinessig zugeben und zugedeckt während 90 Minuten bei 200°C (Heissluft) in den vorgeheizten Ofen geben.
Aus dem Ofen nehmen und anrichten.

Anrichten

Die Gulaschsuppe mit einem Suppenschöpfer auf 4 Suppenteller verteilen.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Braten-Fond