

Kochen mit Klaus

Die Hentschel-Gulaschsuppe (🌶)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 kg Rindergulasch, 3-4 Zwiebeln, 7 Knobizehen, 800 g rote Paprika,
- 4 Pck. Fix für Gulasch, Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß,
- Rosenpaprika, Saucenbinder, Chiliflocken nach Belieben

Zubereitung:

1. Gulasch kleiner schneiden. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi klein schneiden, Paprika mittelgroß würfeln.



2. Fleisch in heißem Öl portionsweise anbraten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen u. beiseite stellen. Zwiebeln u. Knobi in einem großen Topf in heißem Öl glasig dünsten. 2,5 l Wasser zugießen, Fix einrühren u. unter Rühren aufkochen.



3. Fleisch u. Paprika unterheben u. abgedeckt ca. 90 Min. köcheln lassen. Ab u. zu umrühren. Mit Saucenbinder etwas dicken, mit Salz, Pfeffer u. Rosenpaprika abschmecken. Evtl. Chiliflocken unterheben.



Tipp des Chaoten:

Dazu Steinofen Baguette und/oder Ciabatta servieren!



Erstellt von Klaus am 23.04.2016