

Kochen mit Klaus

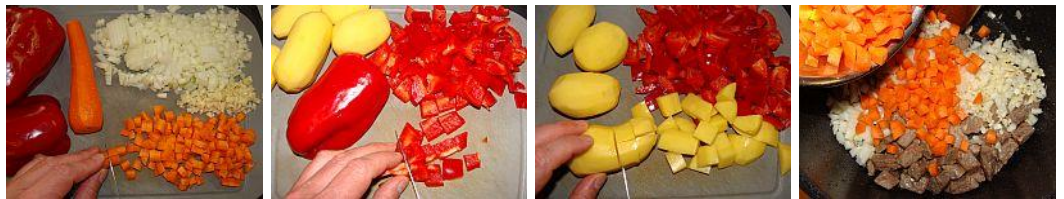
Feurige Gulaschsuppe (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Rindergulasch, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Zucker
- Öl, 4 Kartoffeln, 2 Möhren, 2 rote Paprika, 1 l Rinderbrühe,
- 100 ml Rotwein, 5 TL Paprikapulver, Majoran, 2 Lorbeerblätter,
- 2 EL Tomatenmark, 1 TL Paprika scharf, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Knobi fein, Zwiebeln, Möhren u. Paprika klein, Kartoffeln mittel würfeln. Fleisch kleiner schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl 10 Min anbraten (austretenden Saft auffangen). Zwiebeln, Knobi u. Möhren mitbraten. Tomatenmark zugeben, mit Salz, Pfeffer, Paprika u. Kräutern würzen. Mit Brühe u. Wein ablöschen, aufkochen. Lorbeer u. Kartoffeln zugeben u. 30 Min. abgedeckt köcheln lassen.



3. Paprika zufügen u. noch für 25 Min. offen köcheln lassen. Wenn das Gemüse gar ist, Lorbeer entnehmen, Petersilie unterrühren u. die Gulaschsuppe mit Salz u. Pfeffer final abschmecken.



Tipp des Chaoten: Mit Steinofen-Baguette genießen.

