

Gulaschsuppe

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Schmoren: ca. 2 Std.

Ergibt ca. 1 Liter

Bratbutter zum Andämpfen

600 g Rindsvoressen (z. B. Hals, Schulter), in Würfeln

300 g Kartoffeln, in Würfeln

200 g Rüebli, in Würfeln

1 kleiner Sellerie, in Würfeln

1 grosse Zwiebel, in Stücken

2 EL Tomatenpüree

1 EL Paprikapulver

1 TL Salz

wenig Pfeffer

8 dl Fleischbouillon

2 dl Rotwein

4 EL saurer Halbrahm

1 EL Thymian, fein geschnitten

1. Bratbutter in einem Bratopf heiss werden lassen. Fleisch und alle Zutaten bis und mit Zwiebel ca. 10 Min. andämpfen.
2. Hitze reduzieren, Tomatenpüree und Paprika begeben, ca. 1 Min. andämpfen, würzen.
3. Bouillon und Wein dazugliessen, aufkochen, zugedeckt auf kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 2 Std. köcheln.

Servieren: Suppe auf Teller verteilen, je 1 Esslöffel sauren Halbrahm daraufgeben, Thymian darüberstreuen.

Dazu passt: Brot.

Tipp: Fleisch mit weissen und roten Bohnen ersetzen.

