

Gulaschsuppe nach " Art der Hobbyköche "

Rezept für 8 - 10 Personen

Zutaten :

je 400 gr Rind- und Schweinefleisch in 1 -2 cm großen Würfeln
400 gr Zwiebeln gewürfelt
50 gr Butaris
500 gr. passierte Tomaten
1 grüne Paprikaschote gewürfelt
3 Knoblauchzehen durchgedrückt
250 gr kleine ganze Champignons
300 gr Kartoffel gewürfelt
400 ml Rinderfond
400 ml Rotwein
125 gr Creme Fraiche
200 gr kleingewürfelte Gewürzgurken
Gewürze: Pfeffer, Satz, 1 El Paprika, 2 Lorbeerblätter

Zubereitung :

Zwiebeln,- Knoblauch,- Paprikawürfel und das Fleisch in Butaris anbraten, danach Tomaten und Kartoffeln dazugeben.
10 Minuten bei schwacher Hitze garen.

Gewürze, Fond und Wein zugeben und zugedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch fast gar ist.

Champignons zugeben und noch mal 30 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme Fraiche zugeben.

Kurz vor Schluss die Gurken zugeben und erwärmen.

Guten Appetit !