

GULASCHSUPPE

nach Grossmutter - Art

- 600 g Rindfleisch zum Schmoren (z.B. Schulter)
- 3 Tomaten
- 2 grosse Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 El Bratbutter
- **Fleischgewürz**
- 3 El edelsüßes Paprikapulver
- 1 El Mehl
- 2 dl Rotwein
- 1 l Bouillon
- 2 Lorbeerblätter
- 300 g Kartoffeln
- 2 Peperoni
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch



-
- Das Fleisch in kleine Würfel schneiden.
 - Tomaten ebenfalls in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
 - Das Fleisch in der heissen Bratbutter gut anbraten, würzen.
 - Zwiebeln und Knoblauch beifügen und kurz mitbraten.
 - Mit Paprika und Mehl bestäuben und mit dem Rotwein ablöschen. Die Bouillon dazugießen, Lorbeerblätter und Tomaten beifügen und alles gut aufkochen.
 - Zugedeckt bei kleiner Hitze 2 Stunden köcheln lassen.
 - In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Peperoni ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
 - Kartoffeln und Peperoni zum Fleisch geben und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Eventuell etwas Flüssigkeit nachgiessen.
 - Abschmecken und mit dem fein geschnittenen Schnittlauch garnieren. Heiss servieren.

Dazu passen

Frische Brötchen

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.