Schlachterei **Bergmann**

Gartenstraße 10 • 23909 Ratzeburg
04541 / 8 22 67 www.schlachterei-bergmann.de

Rezept No.3

„Gulaschsuppe im Kessel oder Topf“

Zutaten:

1 ½ kg	Rindergulasch, z. B. aus dem Wadschinken (Rinderhesse)
800 g	Kartoffel(n)
400 g	Zwiebel(n)
2	Möhre(n)
3	Paprikaschote(n), bunte
50 g	Paprikapulver, edelsüßes
1 TL	Paprikapulver, rosenscharfes
8 EL	Tomatenmark
500 g	Tomaten, stückige
1	Knoblauchzehe(n), gepresst
2 EL	Zucker
150 g	Butterschmalz
2 EL	Petersilie
2 TL	Majoran
2 Streifen	Bio-Zitronenschale
8 Körner	Piment
2	Lorbeerblätter
1 TL	Kümmel
10	Pfefferkörner, bunte oder nur schwarze
2 Zehe/n	Knoblauch
n. B.	Chilischote(n)
200 ml	Rotwein
3 Liter	Hühnerbrühe, warme
2 EL	Estragonessig
2 EL	Balsamico, dunkler
2 EL	Weißweinessig
n. B.	Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln schneiden und in reichlich Butterschmalz rösten. Die Zwiebeln ständig umrühren und bei niedriger Hitze etwa eine halbe Stunde sanft braten, bis sie schön braun sind. Nun 1 gepresste Knoblauchzehe, den Zucker und das Tomatenmark hinzugeben und etwa 2 - 3 Minuten mitbraten. Das Paprikapulver hinzugeben und eine weitere Minute braten. Dabei ständig umrühren. Anschließend mit den drei Essigen und danach mit dem Rotwein jeweils ablöschen und anschließend kurz aufkochen lassen. Die stückigen Tomaten und gut die Hälfte der Hühnerbrühe in den Kessel geben und weitere 30 Minuten köcheln lassen.

In ein Gewürzsäckchen Majoran, Pimentkörner, Lorbeerblätter, Zitronenschale, Pfefferkörner, Kümmel und Knoblauch geben, mit Küchengarn verschließen und in den Kessel geben. Am besten mit dem Küchengarn an einem Topfgriff befestigen. Die Petersilie und das in ca. 1 cm große Stücke geschnittene Rindergulasch in den Kessel geben und mindestens 2,5 - 3 Stunden köcheln lassen. Regelmäßig umrühren und die restliche Brühe nach und nach hinzugeben, je nach Geschmack und Konsistenz.

Während dieser Zeit Möhren, Kartoffeln und Paprika klein schneiden. Die Karotten 1 h vor Ende der Kochzeit hinzugeben. Kartoffeln und Paprikaschoten etwa 0,5 h vor Ende. Zum Schluss und wenn nötig, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Gewürzsäckchen aus der Gulaschsuppe entfernen. Wer es etwas schärfer mag, kann zu Kochbeginn in das Gewürzsäckchen noch Chilischoten geben. Bitte unbedingt die lange Kochzeit einhalten. Dadurch bekommt das Gulasch die schöne braunrote und dunkle Farbe.

Wir bereiten diese Gulaschsuppe in einem Kessel auf einem Gasgrill zu. Geht natürlich auch über einem Lagerfeuer oder im Topf auf dem Herd.

Wir servieren die Gulaschsuppe mit Baguette.