



2. Rezept

Gulasch Suppe :

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Bio Rinder Gulasch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- Ca. 500 g festkochende Kartoffel
- 250 ml Rotwein
- 50 g Tomatenmark
- 1 Dose stückige Tomaten oder 300 g frische Tomatenwürfel
- 600 ml Rinderbrühe
- 1 TL Majoran
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 2 EL Paprika Edelsüß
- Lorbeerblatt
- Paprika scharf nach Belieben
- etw. Öl oder Butterschmalz
- Pfeffer und Salz je nach Belieben

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln bzw den Knoblauch hacken. Die Pfanne mit Öl oder Butterschmalz erhitzen und Beides darin dünsten. Währenddessen das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden oder geschnittenes Gulasch abtupfen und mit andünsten. Anschließend im Bratensaft ca. 5 min. mit Deckel schmoren.
2. Solange die Paprika aushöhlen und in mundgerechte Stücke schneiden. Danach Kartoffeln schälen und kleinwürfeln.
3. Das Tomatenmark dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Danach weitere 5 min. köcheln lassen.
4. Die Fleischbrühe, die stückigen Tomaten und die Gewürze dazu geben. Weitere 30 min. köcheln lassen.

Biolandhof Wagner
Ulrich-von-Thürheim-Str. 56
86647 Oberthürheim
Telefon:
08274 - 16 27
Fax:
08274 - 92 87 40
Email: info@biolandhof-wagner.de

Öffnungszeiten Hofladen:

Donnerstag:
16.00 - 19.00 Uhr
Freitag:
9.00 - 18.00 Uhr
Samstag:
9.00 - 13.00 Uhr

Wochenmarkt; Freitag: 8.00 - 13.00 Uhr in Wertingen an der Stadtmühle