HOF SÜLLDORF

Hof Sülldorfs winterliche

GULASCHSUPPE

Für 4 - 6 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 30 min • Kochzeit: ca. 2 h • Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

- **600 g** **Rindergulasch vom Hof Sülldorf**
- **4** Zwiebeln
- **1 – 2** Knoblauchzehen
- **300 g** mehlig kochende Kartoffeln
- **Je 1** rote und gelbe Paprika
- **2 EL** edelsüßes Paprikapulver
- **250 ml** kräftiger Rotwein
- **1 – 2 EL** Mehl
- **1,2 l** Fleischbrühe
- **1** Chilischote
- **½ TL** gemahlener Kümmel
- **1** unbehandelte Zitrone
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Schälen Sie Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln. Putzen und entkernen Sie die Paprika. Alles würfeln.

Das Fleisch gegebenenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Braten Sie das Fleisch in einem großen Topf in heißem Öl bei starker Hitze rundherum kräftig braun an. Zwiebel hinzugeben und anschwitzen. Dann Paprika und Knoblauch mit anbraten. Paprikapulver und Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Am Boden ansetzen lassen und dann mit etwas von dem Wein ablöschen. Den Wein verkochen lassen und das Ganze zwei- oder dreimal wiederholen, bis eine schöne dunkle Farbe entstanden ist. Der Wein sollte dabei aufgebraucht werden.

Mehl überstäuben und kurz anschwitzen. Die Fleischbrühe unter Rühren hinzugeben. Die gewaschene Chilischote im Ganzen mit den gewürfelten Kartoffeln zur Brühe geben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und dem Zitronenabrieb abschmecken. Dann den Eintopf aufkochen und 1 – 1,5 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Die Chilischote entnehmen und nochmals abschmecken.

Dazu passt selbstgebackenes Brot.

Das Team vom Hof Sülldorf wünscht gutes Gelingen!

wunderbare Winterküche

www.hof-sülldorf.de • facebook.com/HofSuelldorf • **Tel.: 039205.69519-0**
mail@hof-suelldorf.de • Hof Sülldorf • Salzblütenweg 18 • 39171 Sülldorf

Nov. 2017