

Gulaschsuppe

Zutaten für 6-8 Personen:

- 1000 g Rindergulasch
- 1 Dose Chili Bohnen
- 1 Dose Kidney Bohnen
- 4 Zwiebeln
- 1 Paprika
- 250 ml Rotwein
- 1000 g passierte Tomaten
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 2 TL Estragon
- 4 Knoblauchzehen
- Pfeffer, Salz
- 2 EL Öl
- 1 Chillischote
- 250 g Champignons
- 100 g Creme Fraiche



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, hälfeln und in halbe Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprika und die Chillischote entkernen und fein hacken. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Knoblauch und die Zwiebel zugeben. Wenn die Zwiebeln etwas angeröstet sind, den Topf von der Platte nehmen und mit Rotwein ablöschen. Dann wieder bei kleiner Hitze auf die Platte geben. Die Tomaten zugeben und etwas salzen. Bei kleiner Hitze etwa 1,5 Stunden kochen, ab und zu umrühren. Wenn das Fleisch gar und weich ist, die Bohnen, inklusive der Tunke, die Chilli und die Kräuter zugeben. Nach Geschmack mit Pfeffer, Salz und Rotwein abschmecken. Noch etwa 10 Minuten köcheln lassen. Ich gebe die Paprika und die Champignons erst jetzt in den Topf und lasse sie nur kurz mitkochen. Dadurch bleiben sie schön knackig. Mit Creme Fraiche verfeinern. Wenn ich die Suppe vorkoche, gebe ich die Paprika und die Champignons erst beim Aufwärmen dazu.

Die Suppe lässt sich super einfrieren. Es hat schon fast Tradition, dass wir auf unseren Campingtouren im Sommer, eine Portion Suppe dabei haben. Sie ist schnell aufgewärmt und lecker 😊.

Dazu gibt es Weißbrot oder ein Brötchen. Ein Satz zum Rotwein: ich verwende immer Rotwein, den man auch gut trinken kann.

Nicht wundern, auf den Fotos sind die Pilze recht grob geschnitten. Da ich der Einzige bin, der Pilze mag, lasse ich sie, meiner Familie zuliebe, recht groß, damit sie gut heraus gefischt werden können...

Guten Appetit