



Gulaschsuppe im Brotlaib

Zutaten

- 750 g Rinderfleisch aus der Keule
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Brotlaib
- 2 große Zwiebeln
- 2 Paprika
- 5-6 kleine Kartoffeln
- 1,5 l Rinderfond
- 0,33 l Rotwein
- 1 EL Kümmel
- Salz & Pfeffer
- 2-3 EL Paprikapulver
- neutrales Öl
- 3 EL Tomatenmark
- frische Petersilie
- 4 Lorbeerblätter

Zubereitung

1. Gulaschfleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und danach würfeln. Etwas Öl im Bräter erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten.
2. Zwiebeln in Stücke schneiden, Knoblauch zerkleinern und zum Fleisch geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Tomatenmark verfeinern. Kurz anrösten, bis sich Bratensatz bildet.
3. Mit dem Rotwein ablöschen und einmal aufkochen lassen. Paprika und Kartoffeln in kleine Stücke schneiden, Petersilie hacken und zum Gulasch hinzufügen.
4. Mit dem Rinderfond auffüllen und kurz aufkochen lassen. Lorbeerblätter sowie Kümmel hinzugeben. Dann mit dem Topfdeckel abdecken und eine Stunde schmoren lassen.
5. Einen kleinen Deckel vom Brotlaib abschneiden und das Brot von innen aus hüllen. Die Suppe darin anrichten und genießen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

