Party – Goulasch Suppe / Mitternachts – Süppchen

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });

Nicht nur zur vogerückte Stunde, ideal in vielen Lebenslagen

Zutaten

- 500 g Rindfleisch aus der Schulter oder grob gewolftes Tatarfleisch
- 500 g Zwiebeln, gewürfelt
- 300 g Kartoffeln in 1 cm großen Würfeln
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 3 Paprikaschoten, rot, grün, gelb in 2 cm großen Stücken
- 200 g Tomaten, entkernt, ohne Schale in 2 cm großen Würfeln
- 200 g frische Steinchampignons in Scheiben
- 1 l - 1 1/2 Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 2 El Tomatenmark
- 2 El Pflanzenöl
- 3/4 l trockener Rotwein
- 1 El Essig / Rotweinessig
- 1 El Mehl
- Rosenpaprika nach Geschmack (1 - 2 El)
- 1 Tl Gekonntgekocht ungarisches Goulasch Gewürz
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, nach Geschmack
- 150 g Creme fraiche
- 100 ml geschlagene Sahne
- 1 kleines Bündchen gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch, in einem ausreichend großen Bratentopf (Mit schwerem Boden) glasig anschwitzen und nach und nach das Fleisch dazu geben.

Schritt4

Obacht geben, dass es keinen Fond zieht.

Schritt5

Wenn alles abgesteift / angebraten ist, mit dem Rosenpaprika und dem Tomatenmark 2 - 3 min. weiter glacieren, schmoren lassen.

Schritt6

Salzen, pfeffern, mit einem Schuss Essig ablöschen, einkochen lassen.

Schritt7

Dann folgt der Rotwein, ebenfalls wieder etwas reduzieren lassen.

Schritt8

Das Mehl darüber streuen, verrühren und das Goulasch Gewürz und die Fleischbrühe zufügen; ca. 60 min. leise köcheln lassen.

Schritt9

Ca. 12 min. vor Ende der Kochzeit die Kartoffelwürfel dazu geben. Zeitversetzt folgen die Champignons und die Paprikaschoten, aber nur für 5 min.

Schritt10

Nicht zerfallen, verkochen lassen, alles nachschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Anrichten, portionieren und einen guten Esslöffel Rahm aus Creme fraiche, Sahne und Petersilie darüber geben.

Tags: gut vorzubereiten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/party-goulasch-suppe-mitternachts-sueppchen/