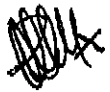


*J. Höl. Volker Steinmaier
mit lieben Gruß Uta*

Handgemachte, hausmacher Gulaschsuppe zum Ostermarkt 2015 vom
Weihnachtsmarktausschuß – zugunsten der behinderten Kinder und Erwachsenen
in einem Heim im bulgarischen Berkovica:



Für 12 Personen – bitte entspr. hochrechnen, wie viele Portionen Ihr machen
„müßt“. (DANK IM VORAUS DAFÜR!)

800 g Rinderbraten – eher mehr, in 1cm große Würfel geschnitten
3-4 rote Paprika
500g eher mehliges Kartoffeln
500-600g rote Zwiebeln
je 8 EL Tomatenmark und Ketschup
2,5 l kräftigste Rinderbrühe
mind. ¼ l kräftiger Rotwein - der Alkohol ist nach einer Stunde verkocht, der
Geschmack bleibt
1 Dose passierte Tomaten – 400g
250-300g Ajvar scharf
1 Dose Kidneybohnen (Abtropf 250g)
1 Dose Mais (Abtropf 285g)
2-3 Knofzehen, klein geschnitten
Schweine- oder Butterschmalz
Paprika edelsüß
Majoran, Kümmel, 2 Prisen Zucker,
4 Scheiben unbehandelte Zitrone

Natürlich könnt Ihr selbst, aber auch für mich ist es gut zu wissen, wie
vorgehen:

-2-

Fleisch in einer Pfanne PORTIONSWEISE kräftig anbraten, auf Küchenpapier entfetten lassen, in einem GROSSEN Topf die Zwiebeln (ich nehme immer Schweineschmalz) glasig werden lassen, dann das Fleisch, sowie Tomatenmark und Ketschup dazu, kräftig Paprika-Edelsüßgewürz dazu, mit 2,5 l heißer und kräftigster Rinderbrühe und mind. ¼ kräftiger Rotwein angießen, kleinstgewürfelten Knoblauch dazu, sowie Majoran, Kümmel und 2 Prisen Zucker, sowie 4 Scheiben einer unbehandelten Zitrone (am Ende natürlich entfernen). 1 Stunde bei milder Hitze schmoren.

Danach die passierten Tomaten, das Ajvar, die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln und die in Streifen geschnittene Paprika 10 Min. dazugeben, zum Ende die Dose Bohnen und Mais, beides mit „Inhalt“, 10 Min. köcheln lassen, abschmecken, eventuell mit Speisestärke etwas binden.

Petersilie und saure Sahne besorgt Uta, wir machen sie auf die Teller bei Ausgabe

Herzlichen Dank... und so genau muß es ja nicht sein.
Eure Uta

Portionen sind reichlich!