



Marlies Billich®

Speiseplan Vertrieb

- heimische Produkte
- jahreszeitlich aktuell
- preisberechnet
- zeitsparend

Feuerbachstr. 29
D-79588 Efringen-
Kirchen (Egringen)

Tel. +49 (0) 7628 2271
Fax +49 (0) 7628 798

Info@speiseplan.de
www.speiseplan.de

Zutaten	Zubereitung	Zeitbedarf: 90 Min.
<p><u>Gulaschsuppe</u></p> <p>250 g Rindfleisch gewürfelt (Bug, Vorderhese) 5 EL Öl 3 Zwiebeln in Scheiben geschnitten 2 Grüne Paprika gewürfelt 2 Karotten geschält und gewürfelt 1 Knoblauchzehe zerdrückt 2 TL Paprika edelsüß 2 TL Rosenpaprika 2 EL Tomatenmark 250 ml Tomaten püriert 4 EL Rotwein Salz, Pfeffer je ½ TL Majoran, Thymian 1 l Brühe oder Wasser 1 EL Mondamin 2 Kartoffeln klein gewürfelt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Öl erhitzen • Fleisch darin anbraten • Zwiebel, Knoblauch dazu geben • mit Flüssigkeit ablöschen • Tomatenmark, pürierte Tomaten dazu mischen • Gewürze zur Suppe geben • mit der restlichen Brühe auffüllen • bis das Fleisch weich ist ca. 1-1 ½ h köcheln lassen • ca. 20 min vor beendeter Garzeit Kartoffeln, Karotten und zum Schluß Paprika dazugeben • Wein mit Mondamin verrühren und unter die köchelnde Suppe rühren (falls die Suppe nach kurzer Kochzeit zu wenig gebunden ist, Vorgang wiederholen) • mit Salz, Pfeffer abschmecken <p><u>Tipp:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Suppe kann kurz vor dem Servieren mit Sahne und gehackten Kräutern (z. B. Petersilie) verfeinert werden 	