

Gulaschsuppe Grafschaft Glatz, serviert am 3.September 2022 zum Heimattreffen in Erndtebrück
für 4 Personen

Zutaten: 600g Schweinefleisch, fein gewürfelt
40g Porree, feingeschnitten (1 Stange)
200g Zwiebeln, gewürfelt (2 Gemüsezwiebeln)
200g Paprika, in Streifen (je eine rote, grüne und gelbe)
1 Dose geschälte Tomaten a 100g (pürieren und Saft mit zur Suppe geben)
1 Dose Djuvec Gemüse a 100g (pürieren und Saft mit zur Suppe geben)
100 ml Balkansauce
1 Eßl Milkana Schmelzkäse
150 g Bratfett (zum Anbraten)
40 ml Rotwein
400 ml Wasser
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
Salz, Pfeffer, Paprika
Basilikum, Thymian und Chili nach Bedarf

Fleisch kleinschneiden und Portionsweise mit Fett und Zwiebeln anbraten. In großen Topf umfüllen.
Restliche Zwiebeln, Porree, Knoblauch und Paprika hinzufügen, zuerst mit wenig Wasser auffüllen und langsam dünsten lassen.
Tomaten und Djuvec-Gemüse pürieren und zum Fleisch hinzufügen. Balkansauce und Rotwein hinzugeben.

Ständig rühren, da Tomaten zum Anbrennen neigen

Schmelzkäse ca. 50 Minuten vor dem Abfüllen hinzufügen und gut durchrühren bis er geschmolzen ist.