

Zutaten Gulaschsuppe:

- Rind-/ Schweinefleisch in Würfeln geschnitten
- Fleischbrühe
- Zwiebel, gewürfelt
- Champignons, geviertelt
- Kartoffeln, gewürfelt
- Knoblauch, fein gehackt
- Kümmel / Cheyenne / Piment / Paprika / Lorbeer / Pfeffer /
- evtl. Salz, Zitronensaft zum abschmecken

Mengenangabe

| Gulaschsuppe/ l | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Rind- Schweinefleisch / Kg | 0,3 | 0,6 | 0,9 | 1,2 | 1,5 | 1,8 | 2,1 | 2,4 | 2,7 | 3 |
| Fleischbrühe / l | 0,7 | 1,4 | 2,1 | 2,8 | 3,5 | 4,2 | 4,9 | 5,6 | 6,3 | 7 |
| Champignons / g | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 | 350 | 400 | 450 | 500 |
| Kartoffeln / g | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 | 350 | 400 | 450 | 500 |
| Zwiebeln / g | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 | 350 | 400 | 450 | 500 |
| Stärke / g | 40 | 80 | 120 | 160 | 200 | 240 | 280 | 320 | 360 | 400 |
| Gewürze / g | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Knoblauch / g | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 | 14 | 16 | 18 | 20 |
| Gewürze: Pfeffer (weiß), Paprika, Cheyenne, Piment, Kümmel, Lorbeer | | | | | | | | | | |

Zubereitung:

1. Das Fleisch in der heißen Pfanne kräftig anbraten. Wenn es anfängt anzusetzen und Farbe zu bekommt, mit ein wenig Brühe aufgießen und wieder reduzieren lassen, bis es wieder ansetzt. Diesen Vorgang so oft wiederholen bis der Bratensatz eine kräftige, dunkelbraune Farbe annimmt. Zwischendurch nach und nach die Zwiebeln mit anbraten.
2. Mit dem letzten Anbraten die Champignons, Knoblauch und Kartoffeln untermischen.
3. Vor dem Auffüllen mit Brühe, die Gewürze kurz mit anschwitzen.
4. Mit Brühe auffüllen und kurz köcheln lassen. Garpunkt testen!
5. Mit Stärke abbinden und mit Zitronensaft abrunden.
6. Evtl. mit Salz nachwürzen. Fertig.

Fleischbrühe:

An Fleischbrühe verwenden was da ist (Labskausbrühe, Brühe von Fleischabschnitten, Zwiebelanzatz, etc.), aber immer mit Salz vorsichtig sein! Niemals mit Wasser auffüllen!

Stärke zum abbinden

| Produkt je Liter | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|-------------------------|-----|-----|------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|
| Suppen / g | 40 | 80 | 120 | 160 | 200 | 240 | 280 | 320 | 360 | 400 |
| Saucen / g | 45 | 90 | 135 | 180 | 225 | 270 | 315 | 360 | 405 | 450 |
| Pudding / g | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 | 350 | 400 | 450 | 500 |
| Dessertsaucen / g | 45 | 90 | 135 | 180 | 225 | 270 | 315 | 360 | 405 | 450 |
| Fond- / Milchanteil / l | 0,1 | 0,1 | 0,15 | 0,2 | 0,25 | 0,3 | 0,35 | 0,4 | 0,45 | 0,5 |

Für Produkte **mit Sahne** = Stärke **mit Milch** anrühren
 Für Produkte **ohne Sahne** = Stärke **mit Fond** anrühren