

10) Feuertopf

Deutschland

Diese Suppe ist sehr gut geeignet für große Feiern.

Zutaten (für 4 Portionen):

1500 g Gulasch (Rind)
Steakgewürz
Fett
2 TL Curry
2 Messerspitzen Cayennepfeffer
2 TL Paprikapulver
2 Flaschen Chilisauce
4 rote Paprika
4 grüne Paprika
4 Zwiebeln
2 kl. Gläser Silberzwiebeln mit Saft
2 kl. Dosen Ananas mit Saft
2 kl. Dosen Champignons mit Saft
4 Essiggurken
(2 Peperoni)
4 Knoblauchzehen
3 Spritzer Tabasco
2 EL Saure Sahne
2 EL Weißwein

Zubereitung:

Fleisch mit Steakgewürz würzen und in heißem Fett mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Curry, Cayennepfeffer, Paprikapulver und Chillisauce zugeben und 5 Min. schmoren. Restliche Zutaten in kleine Stücke schneiden und zum Fleisch geben und im geschlossenen Topf weiter schmoren bis das Fleisch weich ist. Das Gericht mit Tabasco, saurer Sahne und Weißwein abschmecken.

Guten Appetit!

Mit Rind!

Mit Alkohol!

Lydia Hilfrich