

Deftige Bierkutscher Gulaschsuppe

Zutaten für 4-6 Personen: 1200g Rindergulasch, 3 Gemüsezwiebeln, 5 Karotten, 800 g Kartoffeln, vorw. Mehlig, Öl, 2 EL Tomatenmark, 500 ml Bier, 400 ml Rinderbrühe, 1 TL Kümmel gemahlen, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rindergulasch in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Karotten schälen und mundgerecht würfeln. Kartoffeln schälen und mundgerecht würfeln. Einen großen Bräter/Topf erhitzen und darin das Gulasch mit etwas Öl scharf anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen und die Zwiebelwürfel sowie die Karottenwürfel scharf anbraten.

Wenn das Gemüse Farbe bekommen hat, Tomatenmark zugeben und mitanrösten. Dann alles mit Bier und Brühe ablöschen. Das Gulaschfleisch wieder zugeben und ebenfalls die Kartoffelwürfel. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und gut einkochen (60-90 Minuten mindestens)

Je nach gewünschter Konsistenz eindicken lassen oder Brühe zugeben.

Als „dickes“ Gulasch zu Knödeln usw. oder als Eintopfgericht mit Bauernbrot servieren...

Semmelknödel

Zutaten für 8-10 Knödel: 8 alte Brötchen, 250 ml Milch, Bund Petersilie, 2 Eier, Salz, Gemüsebrühenpulver, Muskat, 50 g Butter, Speckwürfel, ½ kleine Zwiebel, ½ kleine Stange Lauch, 1-2 EL Mehl und 50g Weckmehl

Zubereitung:

Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Milch aufkochen und über die Würfel gießen, anschließend abgedeckt durchziehen und abkühlen (!) lassen.

Petersilie waschen und fein hacken.

Eier verquirlen und mit etwas Salz, 1 TL Gemüsebrühenpulver, Muskat und gehackter Petersilie mischen. Das ganze dann unter die Weckmasse mischen. (!! Masse muss kalt sein, sonst stockt das Ei!)

In einer Pfanne Speckwürfel in Butter auslassen 50 g Zwiebel fein würfeln, den

Lauch waschen und in feine Halbringe schneiden und beides in der Pfanne mitdünsten. Dann über die Weckmasse geben und untermischen.

(!!Nicht die Hände verbrennen mit dem heißen Fett!)

Unter die Weckmasse noch Mehl und Weckmehlgeben, bis die Masse gut formbar ist.

Aus der Masse 8-10 Knödel formen und in heißem Wasser (darf nicht mehr kochen!) garziehen lassen.

Gar sind die Knödel, wenn sie oben schwimmen.

(Vegetarische) Graupensuppe

Zutaten für 4 Personen: 2 Möhren, 2 Stangen Lauch (normale Größe), 2 große Kartoffeln (mehlig), ¼ Knollensellerie, ¼ Blumenkohl, 2 Zwiebeln, 100 g Erbsen (TK), 400g Graupen, Gemüsebrühe(Pulver), Liebstöckel, Majoran, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Möhren, Lauch, Zwiebeln, Kartoffeln und Blumenkohl putzen und in mundgerecht kleine Würfel/Stücke schneiden.

Die Graupen in 2 l Wasser sowie 1-2 EL gekörnter Brühe aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Dann das Gemüse zugeben und alles für 20-30 Minuten weiter köcheln, bis das alles weich ist aber noch etwas Biss haben darf.

Liebstöckel, Majoran und Petersilie waschen und fein hacken.

Die Suppe mit den Kräutern und Salz, Pfeffer sowie Muskat kräftig abschmecken.

Dazu passt ein kräftiges Brot.