

## **Deftige Bierkutscher Gulaschsuppe**

**Zutaten für 4-6 Personen:** 10 kg Rindergulasch, 30 Gemüsezwiebeln, 50 Karotten, 8 kg Kartoffeln, vorw. Mehlig, Öl, 20 EL Tomatenmark, 8 l Bier, 6 l Rinderbrühe, 10 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...

## **(Vegetarische) Graupensuppe**

**Zutaten für 25 Personen:** 12 Möhren, 12 Stangen Lauch (normale Größe), 12 große Kartoffeln (mehlig), 1½ Knollensellerie, 1½ Blumenkohl, 12 Zwiebeln, 600 g Erbsen (TK), 1 kg 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 12 l Wasser sowie ca. 9 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.