

Gulaschsuppe

1 EL Holl-Rapsöl

erhitzen

600 g Rindfleisch (Schulter), aus der Region, in kleine Würfel geschnitten
400 g Zwiebeln, in Streifen geschnitten

zugeben, andünsten

Salz, Pfeffer

würzen

1 rote Peperoni, gewürfelt
1 gelbe Peperoni, gewürfelt
1 Sellerieknolle, gewürfelt
4 Rüebli, gewürfelt
2 Lauch, in Rädchen

zugeben, mitdünsten

4 EL Tomatenpüree

zugeben

Varianten

- Gemüse-, Fleisch- oder Kartoffelreste verwenden, erst gegen Ende zugeben und nur noch heiss werden lassen
- andere Gemüsesorten verwenden
- 1 entkernter Peperoncino in feine Streifen schneiden und mitkochen

Geeignet für: Fleisch, Resteverwertung, Zum Aufwärmen

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung