Gulaschsuppe

1 kg g Kartoffeln, in Würfeln

zugeben, weitere ca. 30 Min. köcheln, bis die Kartoffeln weich sind

2 dl Rotwein oder Wasser

ablöschen

2 l Rinds- oder Gemüsebouillon

zugeben

2 Lorbeerblätter

2 Rosmarinzweige

wenig Kümmel, nach Belieben

beifügen Die Suppe auf kleiner Stufe ca. 40 Min. köcheln

1 rote Peperoni, gewürfelt

1 gelbe Peperoni, gewürfelt

1 Sellerieknolle, gewürfelt

4 Rüebli, gewürfelt

2 Lauch, in Rädchen

zugeben, mitdünsten

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