

Gulasch-Suppe aus Rindfleisch

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	14 l	28 l	42 l
Kartoffeln	8,0 kg	16,0 kg	24,0 kg
Zwiebeln	5,0 kg	10,0 kg	15,0 kg
Margarine, einfach	500 g	1,0 kg	1,5 kg
Frische Paprika	3,0 kg	6,0 kg	9,0 kg
Tomatenmark / Dose	500 g	1,0 kg	1,5 kg
Geschälte Tomaten aus Konserven	5,0 kg	10,0 kg	15,0 kg
Rindfleisch	10,0 kg	20,0 kg	30,0 kg
Paprikapulver, süß	nach Geschmack	n. Geschm.	n. Geschmack
Paprikapulver, scharf	nach Geschmack	n. Geschm.	n. Geschmack
Salz	nach Geschmack	n. Geschm.	n. Geschmack
Knoblauch, frisch	nach Geschmack	n. Geschm.	n. Geschmack

Zubereitung und Tips

Zwiebeln in Ringe schneiden und in der Margarine im Kessel anbraten bis sie goldgelb sind, danach das Tomatenmark hinzurühren. Einmal aufkochen lassen (3-4 Minuten) und dann die geschälten Tomaten (aus der Konserve) zugeben. Das Ganze mit der angegebenen Wassermenge auffüllen und sobald es zu kochen beginnt, das in kleine Würfelchen geschnittene rohe Fleisch zugeben. Ca. 60-80 Minuten (je nach Rindfleischart) nicht ganz garkochen. Dann die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln zugeben und alles zusammen garkochen. Wenn das Rindfleisch nicht gar werden will, bedienen wir uns eines Tricks: Wir schütten ca. 1 Liter Cola hinzu. Wenn die Kartoffeln (mit dem Rindfleisch) gar sind, die in schmale Streifen geschnittenen Paprika zugeben und nur kurz (3-4 Minuten) aufkochen lassen. Danach mit Salz und sehr kleingehacktem Knoblauch abschmecken.

TIP: Wir lassen Knoblauch weg, weil mancher Kunde sonst die Suppe ablehnt.

Achtung: Durch die bereits verwendeten Kartoffeln dickt die Suppe nach.