

Gulaschsuppe Giovanni

Diese **Zutaten** werden für die Suppe benötigt (grob gewürfelt):

- 1 kg gemischtes Gulasch (Schwein & Rind)
- 2 große Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 3 Karotten
- 1/2 Knolle Sellerie
- 1 Bund Petersilie
- 1 kleine Paprika rot, grün, gelb
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 kleine Tomaten
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Eßlöffel gekörnte Gemüsebrühe
- 1 Eßlöffel Paprikapulver, scharf
- 2 Eßlöffel Paprikapulver, mild
- 3 Eßlöffel saure Sahne
- Salz/Pfeffer / Paprika nach Geschmack
- 1 ½ Liter Wasser



Und für den Koch ein oder zwei Glas guten Rotwein.

Zubereitung:

Fleisch und das Gemüse sind grob gewürfelt.

Die Zwiebel im großen Topf glasig braten, dann das Fleisch mit anbräunen.

Danach das grob gewürfelte Gemüse, Wasser, Gewürze und die Sahne dazugeben, alles ca. 1 Stunde köcheln lassen, dann erst die gewürfelten Kartoffelstücke dazugeben und noch mal ca. 40 Minuten weiter köcheln lassen, abschmecken u. evtl. nachwürzen.

Jetzt den Herd ausschalten und die Suppe am besten noch eine halbe Stunde ziehen lassen. Dazu schmeckt frisches Baguette mit Kräuterbutter...

Das ist zwar kein „schnelles“ Rezept, dafür kann man, während die Suppe kocht, für die Gäste nebenher den Partyraum, die Teller, Bestecke usw. herrichten.

Die Suppe läßt sich problemlos einfrieren, schmeckt nach dem Auftauen wie frisch zubereitet...

Gekocht zum 50ten Geburtstag im Januar 2003.

15 Minuten Pfanne

15 Minuten Pfanne Hannes

für 2 Personen, Gekocht am 14.01.2004

- 1 Bund Frühlingszwiebeln oder 2 normale Zwiebeln
 - 1 St. Paprikaschote, rot
 - 3 St. Knoblauchzehen (kann auch mehr sein)
 - 250 g Hackfleisch, gemischt
 - 500 ml Klare Brühe
 - 125 g Nudeln (Spaghetti od. Piccolini) oder "Pita" Brottaschen z. Füllen
 - 2 TL Tomatenmark,
mit Salz, Pfeffer, Curry, Chilipulver (Vorsicht beim Abschmecken!)
 - 1 Glas Uncle Ben's - süßsauer Klassisch (Chinesisch) Soße zum Verfeinern
- Evtl.: Tomatenmark, Zucker, Ananas, Pilze, geriebener Käse, Makkaroni, Reis
- als Variation nach Ihrer Phantasie zum Verfeinern/Garnieren/ dazu reichen.

Zubereitung:

Das Hackfleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in nicht zu dünne Ringe schneiden, die Paprika und Knoblauch würfeln. Zum Hack geben und kurz mit anbraten.

Die Brühe angießen. Spaghetti oder Piccolini (Fa. Barilla) kochen (Extratopf).

Dann evtl. mit Soßenbinder oder Soßenpulver (oder Mehl) die 15-Minuten-Pfanne andicken. Abschmecken mit evtl. noch etwas Curry, Chilipulver.

Uncle Ben's süßsauer und Champignons (Pilze vorher in der Pfanne anbraten) und zum Schluß unterrühren.

Die Nudeln in den Teller geben, die Hackfleischsoße drüber. Fertig.

Die Hackfleischsoße kann auch in getoastete Weizen Pita (Brottaschen zum Füllen) gereicht werden. (Gibt's z.B. beim Lidl zu kaufen)

Tipp: Vorbereitung für Ungeübte / Anfänger

Am besten erst mal alles klein schneiden, Spaghetti in Wasser mit Salz und ca. 2 EL Öl zum Kochen bringen.

Wenn alles vorbereitet ist, mit dem Anbraten beginnen. Sollten die Nudeln erkaltet sein, so können diese auch in der Mikrowelle heiß gemacht werden.

Für jene, die nicht mal ein Spiegelei braten können.

Wenn's noch schneller sein soll, dann von Maggi/Knorr Fix für Spaghetti Bolognese kaufen und deren Rezept folgen. (Wer's mag?)