

Gulaschsuppe á la Stifado



• griechisch angehaucht •

Zutaten

500g Rindergulasch
2 Knoblauchzehen
300g gemischte Zwiebeln
3 EL Tomatenmark
1 TL mittelscharfer Senf
2 gr. Tomaten
150ml Rotwein (oder roter Traubensaft + 1 TL Weinessig)
1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Rosmarin, 4 Stängel Petersilie
je 1 TL Oregano und Thymian
je 1 Msp Piment, Kreuzkümmel, Nelken, Zimt und Paprika rosenscharf
1 TL "Tolle Knolle" Gewürzmischung
2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
750ml Brühe
gehackte Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
Das Fleisch klein würfeln. Tomaten grob würfeln.
Zwiebeln und Knoblauch hacken.
Alle Zutaten in den Ofenmeister geben, verrühren, Deckel auflegen.
Garzeit: 2 Stunden
Vor dem Servieren Lorbeer, Rosmarin Petersilienstängel entnehmen.
Abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.