



Mein **LIEBLINGSGERICHT** für euch!

Ich bin **Gordana**,
geboren in Serbien und lebe nun schon über 50
Jahre in Berlin. Begonnen habe ich vor 34 Jahren
Auguste Viktoria Klinikum und bin nun seit
9 Jahren im Klinikum Neukölln Objektleiterin bei
VivaClean.

GULASCHSUPPE mit Chili

kenne ich schon von meiner Mutter.
Die Suppe gab es immer, wenn wir viel Besuch
hatten oder die ganze Familie zusammenge-
kommen ist.

Ich wünsche Euch
einen Guten Appetit!

Übrigens!!!

Die Rezeptkarte könnt
ihr hier herunterladen...



Gulaschsuppe mit Chili von Gordana

für 4 Portionen



1kg
Rindergulasch



2 rote
Paprika



3 große
Kartoffeln



2 mittelgr.
Karotten



2 große
Zwiebeln



1 Dose
Champignons



1 Dose
gesch. Tomaten



2-3
Knoblauchzehen



1-2
Chilischoten



1 Bund
Schnittlauch



3-4 EBL
Tomatenmark



200ml
Sahne



4 EBL
Olivenöl



1 Liter
Rinderbrühe



Paprikapulver
edelsüß



Salz & Pfeffer

- 1 Das Rindergulasch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Karotten & Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden. Chilischoten & Paprika waschen und ebenso fein würfeln.
- 3 Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das Gulasch darin kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer & Paprikapulver würzen.
- 4 Jetzt Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, Karotten & Kartoffeln hinzufügen und kurz mit anschwitzen.
- 5 Tomatenmark, Dosentomaten & die Sahne einrühren und mit der Rinderbrühe aufgießen.
- 6 Nun alles zusammen aufkochen und abgedeckt für ca. 1,5 Stunden köcheln lassen.
- 7 Zum Schluss den Schnittlauch klein gehackt dazugeben.

Nährwerte pro Portion

kj	kcal	Fett	geFS	KH	Zuck	EW	Salz
1.612	384	20g	7g	27g	17g	22g	3g