

Stephans und Ralfs schönste Rezepte

GOULASCHSUPPE

Für 15-20 Personen

| | |
|---|--|
| <p>Zutaten: 2,5 bis 3 Kg Rindergoulasch</p> <p>1,5 kg Zwiebeln 0,5 kg Möhren 6 rote Paprika</p> <p>2 Dosen geschälte Tomaten 2 Dosen geschnittene Pilze 2 Falschen Chilisoße 2 Flaschen Zigeunersoße 0,5 Liter Rotwein 1 Falsche Schwarzbier</p> <p>Soßenbinder</p> | <p>Anleitung: kräftig in einem Bräter anbraten</p> <p>klein schneiden und zum Goulasch hinzugeben</p> <p>dazu geben</p> <p>Bei 160°C im Backofen 2 Stunden braten zwischendurch ein bis zweimal umrühren</p> <p>ev. mit Soßenbinder eindicken</p> |
|---|--|