



Gulaschsuppe mit Chorizo aus dem Dutch oven

Zutaten (10 - 12 Portionen)

250 g Chorizo Wurst,

1 kg Zwiebeln

1 kg Rindergulasch

Butterschmalz

Salz, Pfeffer

1 EL Paprikapulver (scharf),

2 EL Paprika-/Tomatenmark

400 ml Rotwein

1 TL Thymian, Majoran, Kümmel und Knoblauch

800 ml stückige Tomaten,

1,5 l Rinderfonds

4 gewürfelte Kartoffeln

je 1 grüne und rote, gewürfelte Paprika

würfeln und mit

in etwas

anbraten. Mit

würzen. Alles angaren, bis sich die Flüssigkeit reduziert hat.

dazugeben. Mit

ablöschen, alles einkochen lassen. Mit

würzen.

hinzugeben, Deckel auf den Topf und 1 ½ Stunden köcheln lassen. Danach

dazugeben. Nach weiteren 15 Minuten

hinzufügen und weitere 15 Minuten köcheln lassen.