

Gulaschsuppe nach Walti Lang

1000 gr	Rindsgulasch	Würfel schneiden	mischen
600 gr	Zwiebeln	fein (von Hand) schneiden	
30 gr	Paprika (nicht zu scharf)	darüber streuen. Bei Verwendung von „Paprika scharf“ wird die Suppe sehr scharf	
<u>in zwei Mal</u>			
je 30 gr	Bratbutter	- in der Bratpfanne erhitzen - Fleisch mit den Zwiebeln gut anbraten (bis fast kein Wasser mehr vorhanden ist)	
je 1 dl	Rotwein (kräftig)	ablöschen und ganz einkochen	
je 1/2 dl	Orangensaft	dazugeben, ebenfalls ganz einkochen	
3 - 4 dl	Rotwein	dazugeben, zur 1/2 einkochen	
<u>in einem 6 Lt Topf</u>			
2 1/2 Lt	Wasser	erhitzen	
4 Würfel	Fleisch-Bouillon	dazugeben, aufkochen	
1 kl. Büchse	Tomaten (Pelati)	- Fleisch zugeben in einem Sieb zerdrücken, Fleisch in die Pfanne geben	
<u>in der noch heissen Bratpfanne</u>			
3 - 4 Stücke	Ochsenschwanz	mit Bratbutter kräftig anbraten (geht auch ohne Ochsenschwanz, ist schwierig zu erhalten, ev. vorbestellen)	
4 Stück	Kalbsfüße	mit anbraten - Öl abgießen - mit dem restlichen Wein ablöschen und zur Hälfte einkochen - ebenfalls in den Topf geben - alles aufkochen	
	Salz Pfeffer Worcester Paprika (scharf) Paprika (Gulasch) Ketchup Gemüsebouillon Aromat Würzmischung	würzen	
4 - 6 Stück	Kartoffeln	- 1 1/2 Std. kochen schälen, mit der Bircherraffel raffeln (je mehr, desto dicker wird die Suppe) - dazugeben, weitere 1/2 - 1 Std. kochen - Ochsenschwanz-Stücke herausnehmen und das Fleisch in kleine Stücke schneiden und wieder in die Suppe geben (geht in kaltem Zustand besser)	
4 Esslöffel je nach Flüssigkeit	Cognac mit Maispuder	abschmecken binden (kein Maizena)	

Reicht für ca. 5 Lt Gulaschsuppe; sie kann gut eingefroren werden.