



*Bauernmarkt im Internet:
www.bauernmarkt-olpe.de*

Probieren Sie mal das...

Rezept des Monats Januar 2008

Ofensuppe „Hubertus“

- Zutaten:**
- 800 g Wildgulasch (6 Personen)
 - 2 gr. Zwiebeln
 - 100 g ger. durchw. Speck
 - 1 EL ÖL, Salz, Pfeffer
 - 2 EL Tomatenmark
 - 3 EL Mehl
 - 3/8 l Rotwein
 - 4 TL Instant-Brühe
 - 2 Lorbeerblätter
 - 600 g Möhren
 - 1 gr. Stange Porree
 - 2 EL Johannisbeergelee



Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und würfeln, Speck ebenfalls würfeln.
2. Öl im Schmortopf erhitzen. Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten, würzen. Speck und Zwiebeln mitbraten. Tomatenmark zufügen und anschwitzen. Mehl darüber streuen und ebenfalls anschwitzen. Mit Rotwein und 1 ¼ l Wasser ablöschen, aufkochen. Brühe und Lorbeer zugeben. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (225° / 200° Umluft) auf unterster Schiene ca. 1 ½ Std. schmoren.
3. Möhren schälen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Porree putzen, Waschen und in dicke Ringe schneiden. Beides nach der Hälfte der Garzeit zum Fleisch geben und mitschmoren.
4. Suppe mit Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Bauernbrot servieren. Dazu schmeckt ein trockener Rotwein oder ein kühles Bier.



Guten Appetit !

