

Diese köstliche Suppe war stets ein kulinarisches Highlight in der Vorweihnachtszeit und hat für Alexander eine besondere Bedeutung. Viel Spaß beim Nachkochen!

## **Zubereitung**

- 1. Rindergulasch in 1x1cm mit einer Schere schneiden.
- 2. Schale der Schalotten entfernen und halbieren. Nicht klein schneiden.
- 3. Butter in die erhitzte Pfanne geben, halbierte Schalotten anbraten. Nach 2-3 Minuten in eine Schüssel umfüllen.
- 4. Jetzt das Ringergulasch in die erhitze Pfanne mit ein Stück Butter geben und scharf anbraten, bis es außen etwas kross wird.
- 5. Schalotten in die Pfanne wieder geben, Tomatenmark dazugeben und etwas anschmoren lassen

## **Zutaten**

500g	Rindergulasch
etwas	Butter
600g	Schalotten
1L	100% Traubendirektsaft
80g	Tomatenmark
1 Zehe	Knoblauch
2 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Majoran (getrocknet)
1 Msp.	Cavennepfeffer
1 Prise	Salz

- 6. 1000 ml Traubensaft und 800 ml Gemüsebrühe hinzufügen und ca. 5 Min auf mittlerer Hitze köcheln.
- 7. Knoblauch sowie Gewürze hinzufügen
- 8. Ca. 1,5 Stunden mit mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen.