

Vorbestellungen bitte einen Tag im Voraus!  
 Dienstag bis Freitag steht die Ware dann von 10.30 Uhr bis 14.00 Uhr in der Küche zur Abholung bereit!

## Montag, 13. November 2023

weißer Bohneneintopf

## Dienstag, 14. November 2023

1. Kasseler Nackenbraten mit Winterratatouille (Rosenkohl, Möhren, Steckrüben) und Salzkartoffeln, Milchreis mit Zimt und Zucker € 8,45
2. Überbackene Aubergine (gefüllt mit Thunfisch, Tomaten, Paprika, Mozzarella), Reis, Tomatensoße, Milchreis mit Zimt und Zucker € 7,95

Außerdem: Soljanka (Ostdeutsche Kultsuppe)

## Mittwoch, 15. November 2023

1. Schweinefilet in leichter Pfefferrahmsoße, Marktgemüse und Schupfnudeln, Spekulatiuscreme € 8,45
2. Deftige Grützwurst mit Bratkartoffeln, Gewürzgürkchen, Spekulatiuscreme € 7,85

Außerdem: Tomatensuppe mit Reis, Erbsen und Klößchen

## Donnerstag, 16. November 2023

1. Fischtopf „Spanische Art“ mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Oliven in Weißweinsauce, Basmatireis, Schokokusscreme € 8,45
2. „Hüttennudeln“, Maccaroni mit Zucchini, Speck, Paprika und Leberkäse in Sahnesauce, Schokokusscreme € 7,85

Außerdem: Asiatische Glasnudelsuppe

## Freitag, 17. November 2023

Grünkohl aus dem großen Kessel mit Röstkartoffeln und Kohlwurst, Sahnejoghurt mit Zimtbirnen

€ 8,45

**Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!**

**(Änderungen vorbehalten!)**

# Kräftige Gulaschsuppe mit Kartoffeln

## Zutaten für 4 Personen:

2 EL	Butterschmalz
500 g	Rindergulasch
300 g	Kartoffeln
1	Möhre
2	rote Paprikaschoten
2	große Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
1,5 l	Rinderfond
2 EL	Tomatenmark
1 Schuss	Rotwein oder alternativ Balsamico Essig
1 TL	Zucker
1 TL	Majoran
2	Lorbeerblätter
3 EL	Paprikapulver (gemischt: edelsüß u. rosenscharf)
Salz, Pfeffer,	
1 EL	gehackte Petersilie



## **Zubereitung:**

Zwiebeln und Knoblauch klein hacken. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Gulasch portionsweise darin von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und Zucker in den Topf geben und im Bratfett anschwitzen. Mit einem Schuss Rotwein oder alternativ Balsamico Essig ablöschen.

Jetzt den Rinderfond, das angeschmorte Fleisch, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran und die Lorbeerblätter in den Topf geben. Zugedeckt bei geringer Hitze etwa 1,5 Stunden schmoren lassen.

Während das Essen auf dem Herd schmort, Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Möhre putzen und in Scheiben schneiden, die Paprika putzen und würfeln. Alles zum Gulasch geben und weitere 20 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss die Petersilie dazugeben.

Die Suppe lässt sich gut für mehrere Tage zubereiten und schmeckt aufgewärmt fast noch besser.

Dazu passt frische Baguette.

***Wir wünschen Guten Appetit!***