



## Kesselgulasch à la Güntz

Die Suppe für ca. 75 Personen, war aber knapp... ja, man könnte noch 5 Liter Wasser dazu geben. Dann sollten aber noch 2kg Paprika und 0,5 kg Zwiebeln dazu kommen ...dünn geht immer, aber dem Geschmack abträglich.

### Die Zutaten:

- 5kg Schwein (Nuss)
- 5kg Rind (Rolle)
- 6kg Zwiebeln
- 2,5kg Kartoffeln fest
- 7,5kg Kartoffeln mehlig
- 3,5kg Paprika rot
- 1,5kg Paprika grün
- 12 Büchsen Tomaten gehackt 400g
- 24 Tetra passierte Tomaten 500g
- 1 Glas Rindsbouillon
- 2,5 Gläser Ajivar
- 1 Knolle Knoblauch
- 2 Tube Paprikacreme scharf
- 1 Tube Paprikacreme mild
- 2 Tube Gulaschcreme scharf
- 1 Tube Gulaschcreme mild
- 10 Becher a 200 gr. Saure Sahne
- Salz
- Paprika edelsüß
- Öl zum Anbraten



**Schaubild der Güntz-Gulaschsuppe2022  
mit großem Leckerfaktor!**



**...“höchst“ professionelle Vorbereitung!**

### **...und gaanz wichtig und unbezahlbar!!!**

- viele fleißige Helfer-Hände zum Schneiden, Putzen, Schälen, Rühren...

### **Das Todo:**

Die Zubereitung zu verschriften, ist noch in Arbeit. Bei Bedarf müsst Ihr im Internet schauen oder Petra und/oder Bärbel fragen...

**...und immer gut umrühren!**

