

Gulaschsuppe

Zutaten



500 Gramm Rindfleisch



300 Gramm Kartoffeln



4 bis 5 Zwiebeln



2 Paprika (rot und grün)

Gulaschsuppe



4 reife Tomaten



1 Knoblauchzehe



1 Liter Wasser

Fleisch- oder Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

Rosenpaprikapulver

Chillipulver

½ Teelöffel gemahlener Kümmel

getrockneter Majoran

3 Esslöffel Tomatenmark

20 Gramm Fett (z.B. Schmalz, Kokosfett)

Gulaschsuppe

Zubereitung



Kartoffeln waschen



Paprika und Tomaten waschen



Zwiebeln schälen und
in Scheiben schneiden



Fleisch waschen
abtrocknen und
in kleine Würfel schneiden

Gulaschsuppe



Fett im Topf zerlassen
Zwiebeln hellgelb anbraten
(ca. 10 Minuten)



Fleischstücke dazugeben
bei großer Hitze schnell anbraten



Tomaten kurz in heißes Wasser geben



Haut der Tomaten abziehen und
Tomaten in Viertel schneiden
Tomatenstücke zum Fleisch in den Topf geben



Paprika halbieren
und Kerne entfernen

Gulaschsuppe



Paprika klein schneiden und zum Fleisch in den Topf geben



Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden



Wasser, Kartoffelwürfel und Gewürze zum Fleisch geben
zugedeckt ca. 30 Minuten kochen bis die Kartoffeln weich sind und mit Gewürze abschmecken



Suppe in Teller oder Suppentöpfe füllen – fertig!

Guten Appetit!