

## Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

### GULASCHSUPPE

#### Zutaten für 4 Port.:

200 g Zwiebeln feingeschnitten  
250 g Rindfleisch (Schulter oder Wadschinken)  
40 g Fett  
20 g Paprikapulver, edelsüß  
1 ¼ l Wasser oder Rindsuppe  
200 g Erdäpfel, roh geschält  
1 Teel. Tomatenmark  
Salz, Kümmelpulver, Majoran  
Knoblauch, gepresst  
Spritzer Essig  
Eventuell 20 g Mehl, glatt

#### Zubereitung (Kochdauer ca. 1 Stunde):

Rindfleisch und Erdäpfel gesondert in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Fett erhitzen, Zwiebeln goldbraun anrösten, Fleisch begeben, durchrühren, Paprikapulver einrühren.

Mit Essig ablöschen, Tomatenmark dazugeben, mit Suppe oder Wasser aufgießen, Gewürze beimengen und ca. 40 Minuten dünsten.

Erdäpfel hinzufügen, einige Minuten kochen, bis diese kernig weich sind.

Wünscht man eine molligere Konsistenz, Mehl mit etwas kaltem Wasser anrühren, zügig in die kochende Suppe einrühren, 5 Minuten verkochen lassen.

Gulaschsuppe kann man auf Vorrat kochen; gekühlt ca. 1 Woche haltbar

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam!**