

ZUTATEN:

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

Gulaschsuppe

ZUBEREITUNG:

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.



DAUER:
ca. 40 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam