

Deftige Gulasch-Suppe

Für 6 Portionen

500 g Rindergulasch	1 große Zwiebel, gewürfelt	2 Knoblauchzehen, gewürfelt
2 EL Butterschmalz	800 ml Rinderbrühe	150 ml Rotwein
n. B. Salz und Pfeffer	3 TL Paprikapulver, scharf	3 EL Paprikapulver, süß
1 EL Tomatenmark	2 EL Zucker	4 Zwg. Majoran, Blätter
2 Lorbeerblätter	3 große Kartoffeln, Würfel	1 große Karotte, Scheiben
2 Paprikaschoten, gewürfelt	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, gehackt	

Rindfleischwürfel im Butterschmalz 5 Minuten anbraten, dabei umrühren, dann die Zwiebeln und Knoblauchstücke dazugeben, weitere 5 Minuten mitdünsten. Mit Rinderbouillon und Rotwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver, Lorbeerblättern, Tomatenmark und Majoran würzen. Dann bei geschlossenem Deckel 60 Minuten bei kleiner Hitze schmoren.

Die Kartoffel-, Paprika und Karottenstücke zugeben und weitere 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Dann Petersilie unterrühren und heiß servieren Dazu schmeckt Baguette.

NN am 03. September 2025