

## Gulasch-Suppe

### Für 4 Personen

|                            |                            |                  |
|----------------------------|----------------------------|------------------|
| 1 kg Rindfleisch, Schulter | 2 rote Paprika             | 3 Zwiebeln       |
| 3 Knoblauchzehen           | 2 rote Chili               | 4 Kartoffeln     |
| 1 Dose Tomaten             | 2 EL Rapsöl                | 2 RL Tomatenmark |
| 750 ml Rinderbrühe         | Salz                       | 1 Zweig Thymian  |
| 1 Zweig Rosmarin           | 1 EL Paprikapulver, scharf | Kreuzkümmel      |
| Wacholderbeeren            | Lorbeerblatt               | Pfefferkörner    |

Fleisch abwaschen, trockentupfen und würfeln.

Chili waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Paprika waschen, das Kernhaus herausschneiden, mit dem Sparschäler die Haut abschälen und würfeln.

Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.

Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch kräftig anbraten, die Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben und glasig werden lassen.

Die Tomaten und die restlichen Zutaten sowie die Fleischbrühe und die Gewürze mitsamt den Kräutern zum Fleisch geben und bei schwacher Hitze 2 Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Thymian- und Rosmarinzweige sowie das Lorbeerblatt entfernen, auf Tellern oder Suppenterrinen anrichten und mit frischen Brötchen servieren.

NN am 10. Oktober 2025