

Gulaschsuppe



Zutaten

400 g Rindfleisch (Das kann durchaus ein durchwachsenes Stück vom Hals oder Nacken sein. Durch die lange Kochzeit wird dieses auf jeden Fall durch.)
4 Stk. Zwiebeln
3 Stk. Spitzpaprika
3 Stk. Tomate
2 Stk. Chili (Je nach Sorte / Schärfegrad Menge variieren) 250 ml Rotwein (Wer keinen Alkohol mag kann ihn auch weglassen)
3 Einh. Knoblauch
1 EL Tomatenmark
1 l Rinderbrühe
1 TL Salz (gestrichen)
1 TL Peffer
1 EL Paprikapulver
1 TL Liebstöckel (Auch bekannt als Maggikraut. Gibt es auch getrocknet zu kaufen)
3 EL Mehl
1 TL Petersilie (Gibt es auch getrocknet zu kaufen)

Anweisungen

- 1 Das Fleisch in kleine Stücke (ca. 1,5 cm auf 1,5 cm) schneiden und scharf anbraten. Dann aus dem Topf entnehmen.
- 2 Die Zwiebeln würfeln und im Topf anschwitzen. Danach das Tomatenmark dazu. Umrühren. Die Paprika in kleine Streifen schneiden. 2/3 der Paprika mit in den Topf geben. Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauch, Chili, und Rotwein dazu geben.
- 3 Das Fleisch wieder in den Topf geben und mit der Brühe aufgießen. Topf mit Deckel schließen. Das ganze ca. 60 Minuten auf kleiner Hitze schmoren lassen.
- 4 Das Mehl in einem Glas Wasser auflösen und in die Suppe rühren. Das sorgt für eine schöne Konsistenz der Suppe. Das aufrühren im Wasser soll Klumpenbildung in der Suppe vermeiden.
- 5 Tomaten grob würfeln und in den Topf geben. Die Kartoffeln in ca 1 cm Würfel schneiden und mit den restlichen Paprika dazu geben. Weitere 30 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.
- 6 Den Liebstöckel und die Petersilie in die Suppe rühren und servieren. Zur Suppe kann mit Brot angerichtet werden.
Guten Appetit.