



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 Pfeffer
- 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.