

## Gulaschsuppe

**Wenn's mal schnell gehen muss empfehlen wir unsere selbst zubereitete Gulaschsuppe aus dem Kühlregal.**

FÜR 4 PORTIONEN

Zubereitung

Zutaten

4 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

4 Kartoffeln

2 rote Paprikaschoten

750g gemischtes

Schweine- und

Rindergulasch

3 EL Butterschmalz

oder Öl

Salz, Pfeffer

1 EL edelsüßes

Paprikapulver

2 EL Tomatenmark

1,5l Fleischbrühe

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln klein würfeln und Knoblauch fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und ebenfalls würfeln. Das Gulaschfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 2 EL Butterschmalz oder Öl in einem Topf erhitzen und die Gulaschwürfel darin portionsweise von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Restliches Butterschmalz in den Topf geben. Zwiebeln, Knoblauch sowie Kartoffel- und Paprikawürfel darin anschwitzen. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen, aufkochen und bei geringer Hitze ca. 60 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz die Gulaschsuppe noch mit angerührter Speisestärke abbinden.

Tipp: Für eine schärfere Variante würzen Sie die Gulaschsuppe mit rosenscharfem Paprikapulver und etwas Cayennepfeffer evtl. Speisestärke

Die Gulaschsuppe eignet sich sehr gut für Partys. Sie können zudem die Zutatenmengen vervielfachen und Suppe auf Vorrat einfrieren.

Aus dem Buch „Die besten Rezepte vom Land“