

Gulasch-Suppe mit Kartoffeln

Für 4 Portionen:

2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	2 rote Paprikaschoten
300 g Kartoffeln	2 Möhren	400 g Rindfleisch
3 Zweige Majoran	2 EL Rapsöl	2 EL Tomatenmark
1- 2 TL Paprikapulver	1,20 L Fleischbrühe	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kümmel
Pfeffer, Salz		

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Möhre putzen, schälen, in Scheiben schneiden.

Rindfleisch abbrausen, trockentupfen, in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Majoran abbrausen, trockenschütteln, Blättchen fein hacken. Rapsöl in einem großen Topf erhitzen, die Fleischwürfel darin bei großer Hitze unter Wenden 2-3 Minuten anbraten. Zwiebeln hinzufügen und ca. 3 Minuten mitdünsten, Kartoffelwürfel, Gemüse, Knoblauch und Tomatenmark zufügen und kurz weiterbraten. Mit dem Paprikapulver bestäuben, anschließend mit der Fleischbrühe ablöschen. Kümmel und 1-2 TL Majoran einrühren, bei kleiner Hitze ohne Deckel ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Suppe mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken und mit restlichem Majoran bestreut servieren.

Tipp:

Zu der Gulaschsuppe passt geröstetes Brot oder Baguette.

Christin Kuttruff am 12. Februar 2025