

Gulaschsuppe

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungsdauer: zirka 90 Minuten

Zutaten

200 g Fleischreste
200 g Kartoffel
100 g Zwiebel
1 Stk. Knoblauch
750 ml Wasser
80 g Paprikapulver
100 g Öl
Kümmel, Majoran, Salz, Pfeffer, Paprikareste

Zubereitung

1.
Fleischreste klein schneiden. Kartoffel schälen und klein würfelig schneiden. Paprika und Zwiebel klein zusammen hacken. Der Knoblauch wird ganz klein zerdrückt.
2.
In einem Topf das Öl erhitzen, den Zwiebel und das Fleisch anbraten. Mit Wasser aufgießen, die Gewürze dazu geben und 40 Minuten köcheln lassen.
3.
Nun die Kartoffel und Paprikawürfel dazu geben. Langsam noch 20 Minuten fertigkochen.
4.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn nötig Mehl mit Wasser verrühren und in die Suppe geben.

Kochtipps

Die Gulaschsuppe lässt sich prima schon am Vortag vorbereiten. Schmeckt aufgewärmter noch besser.