

## Rezept

# Einfache Gulaschsuppe mit Paprika

Ein Rezept von Einfache Gulaschsuppe mit Paprika, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Rindfleisch (aus der Schulter)	<b>2</b> rote Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> rote Paprikaschoten
<b>2</b> gelbe Paprikaschoten	<b>4</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>2-3 EL</b> Tomatenmark
<b>2 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver	abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer
<b>800 ml</b> Fleischbrühe	<b>1/2 Bund</b> Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Paprikaschoten längs vierteln und putzen, also Trennwände und Kerne entfernen. Die Viertel waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Fleisch darin unter Rühren anbraten. Das Tomatenmark unterrühren. Die Paprikawürfel dazugeben und kurz mitbraten. Paprikapulver und Zitronenschale hinzufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und die Brühe dazugießen. Zugedeckt ca. 45 Min. kochen lassen. Nach ca. 20 Min. Garzeit die Kartoffelwürfel untermischen.
3. Die Petersilie waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Gulaschsuppe abschmecken und mit der Petersilie bestreuen. Dazu passt Baguette.