

## Rezept

# Gulaschsuppe mit Paprika

Ein Rezept von Gulaschsuppe mit Paprika, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Rinderschulter	<b>2</b> große Zwiebeln
<b>4 EL</b> Öl	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Tomatenmark
je 1 EL edelsüßes und rosenscharfes Paprikapulver	<b>1</b> 1/4 l Fleischbrühe
je 2 rote und gelbe Paprikaschoten	<b>300 ml</b> Tomatensaft
	<b>500 g</b> Kartoffeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf 3 EL Öl erhitzen und das Fleisch darin portionsweise bei starker Hitze je 2 Min. anbraten, salzen und pfeffern, herausnehmen.
3. Das restliche Öl erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten. Tomatenmark und beide Sorten Paprikapulver einrühren und kurz anrösten. Das Fleisch hinzufügen, Brühe und Tomatensaft angießen und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 Std. 15 Min. garen.
4. Inzwischen die Paprikaschoten waschen, putzen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffel- und Paprikawürfel nach 1 Std. Garzeit in den Topf geben und bis zum Schluss mitgaren.