Rezept

Party-Gulaschsuppe

Ein Rezept von Party-Gulaschsuppe, am 27.04.2024

Zutaten

800 g	Rindergulasch
2	Knoblauchzehen
2 EL	edelsüßes Paprikapulver
3 EL	Tomatenmark
500 g	festkochende Kartoffeln
	Salz
2 EL	Weißweinessig
3	Zwiebeln
4 EL	neutrales Öl
1	Lorbeerblatt
1,5 l	Rinderbrühe (Instant)
1 TL	getrockneter Majoran
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Fleisch, Zwiebeln und Knoblauch im Öl 4-5 Min. stark anbraten. Paprikapulver, Lorbeer und Tomatenmark dazugeben. Mit Brühe ablöschen und alles ca. 45 Min. zugedeckt schwach köcheln lassen.

2. Kartoffeln schälen, 1 cm groß würfeln und dazugeben. Suppe mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen, noch 15 Min. garen. Zuletzt mit Essig abschmecken.