

Rezept

Gulaschsuppe mit Kartoffeln

Ein Rezept von Gulaschsuppe mit Kartoffeln, am 14.04.2026

Zutaten

500 g Rinderschulter oder -keule	2 Zwiebeln
1 Möhre	1 Stück Knollensellerie (mit der Möhre zusammen etwa 150 g)
1 EL Öl	1 EL Butter
1 TL Kümmelsamen	2 Knoblauchzehen
Salz	Pfeffer
je 1 TL edelsüßes und rosenscharfes Paprikapulver	etwa 1 1/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
je 1 rote und grüne Paprikaschote	2 EL Tomatenmark
	300 g festkochende Kartoffeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in gut 1 cm große Würfel schneiden, dabei alle größeren Fettstücke und die Sehnen abschneiden. Zwiebeln, Möhre und Sellerie schälen. Zwiebeln fein hacken, Gemüse 1 cm groß würfeln.
2. Öl und Butter im Suppentopf erhitzen. Das Fleisch mit Gemüse, Zwiebeln und Kümmel darin unter Rühren anbraten, bis es nicht mehr ganz rot ist. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Salz, Pfeffer und Paprikapulver unterrühren. Die Brühe angießen und erhitzen.
3. Tomatenmark unterrühren, die Hitze klein stellen und den Deckel auflegen. Die Suppe etwa 1 1/2 Stunden sanft kochen lassen, dabei falls nötig, noch mehr Brühe zugießen.
4. Dann die Paprikaschoten waschen und putzen, in 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und gleich groß würfeln. Beides unter die Suppe mischen, alles etwa 15 Minuten weitergaren. Gulaschsuppe abschmecken und in tiefe Teller füllen. Dazu Brot oder Brezeln servieren.