

## Rezept

# Pikante Gulaschsuppe

Ein Rezept von Pikante Gulaschsuppe, am 02.04.2023

## Zutaten

<b>350 g</b> Rindergulasch	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 EL</b> Schweineschmalz
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>1 EL</b> edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> Kümmel	<b>1 TL</b> abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
<b>2</b> große mehlig kochende Kartoffeln	1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
<b>1 Bund</b> Dill	<b>100 g</b> saure Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Größere Fleischstücke in etwa 2 cm kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und grob hacken.
2. Das Schmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und unter Rühren hellgelb anbraten. Tomatenmark und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten.
3. Das Fleisch mit edelsüßem Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Kümmel und Zitronenschale würzen. 1 1/4 l Wasser angießen, zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Std. kochen lassen.
4. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und zur Suppe geben. 20 Min. mitkochen lassen und kurz vor dem Ende der Garzeit mit dem rosenscharfen Paprikapulver abschmecken.
5. Den Dill waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Die Gulaschsuppe in Suppentassen verteilen. Auf jede Portion 1 Klecks saure Sahne und etwas Dill geben.