

Deftige Gulaschsuppe

 chefkoch.de/rezepte/drucken/2183131350572745/Deftige-Gulaschsuppe.html



Zutaten für 6 Portionen:

500 g	Rindergulasch
1 große	Zwiebel(n), fein gewürfelt
2 Zehe/n	Knoblauch, fein gewürfelt
2 EL	Butterschmalz
3 TL	Paprikapulver, rosenscharf
3 EL	Paprikapulver, edelsüß
1 EL	Tomatenmark
150 ml	Rotwein
800 ml	Rinderbrühe
2 EL	Zucker
n. B.	Salz und Pfeffer
4 Zweig/e	Majoran, die Blätter davon, grob gehackt
½ Bund	Petersilie, fein gehackt
2	Lorbeerblätter
3 große	Kartoffel(n), in Würfel geschnitten
1 große	Karotte(n), in Scheiben geschnitten
2	Paprikaschoten, klein gewürfelt

Rezept von:

Rindfleischwürfel im Butterschmalz 5 Minuten anbraten, dabei umrühren, dann die Zwiebeln und Knoblauchstücke dazugeben, weitere 5 Minuten mitdünsten. Mit Rinderbouillon und Rotwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver, Lorbeerblättern, Tomatenmark und Majoran würzen. Dann bei geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten bei kleiner Hitze schmoren.

Die Kartoffel-, Paprika und Karottenstücke zugeben und weitere ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Dann Petersilie unterrühren und heiß servieren

Dazu schmeckt Baguette.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
