

Deftige Gulaschsuppe

- chefkoch.de/rezepte/drucken/2183131350572745/Deftige-Gulaschsuppe.html
 - [chefkoch.de-deftige_gulaschsuppe.pdf](#)

Zutaten für sechs Personen

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

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.

[eintopf](#), [suppe](#), [ungarisch](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/rezepte/deftige_gulaschsuppe?rev=1620990159

Last update: **2021/05/14 11:02**

