

Gulaschsuppe

Zutaten:

750 g Gulasch halb u. halb
2 Zwiebeln
3 Paprikaschoten
2 EL Rapsöl
Paprikapulver
Kümmel
2 l Fleischbrühe
3 mittlere Kartoffeln
2 Möhren
Salz, Pfeffer
4 EL Rhönland- Landrahm

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch anbraten. Mit dem Paprikapulver und Kümmel bestreuen, die geschnittene Zwiebeln dazugeben. Mit der Brühe ablöschen und so viel zugeben bis das Fleisch bedeckt ist. Alles 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln und Möhren schälen und in Würfel schneiden, Paprika putzen und schneiden.

Nach den 20 Minuten die geschnittenen Kartoffeln, Möhren und Paprika hinzufügen, nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen und nochmal 20 Minuten garen lassen. Zum Schluss mit dem Landrahm verfeinern.

Dazu ein kräftiges Landbrot reichen. Die Suppe lässt sich gut für eine Party vorbereiten!

Guten Appetit!

