

Budapester Gulaschsuppe

Zutaten für 4 Personen:

300 gr. mageres Rindfleisch
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
150 gr. Kartoffeln
Je 1 kleine rote und grüne Paprikaschote
100 gr. Champignons
2 EL. Speiseöl
1 Packung passierte Tomaten (400 g)
500 ml. Tomatensaft
300 ml. Brühe
2 TL. Gulasch-Gewürz
1 TL. Paprika-Rosen, scharf
1 TL. Majoran gerebelt
¼ TL. Kümmel ganz
Salz

Zubereitung:

Rindfleisch trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in Ringe schneiden und Knoblauch zerdrücken. Kartoffeln schälen, Paprikaschoten halbieren und putzen, mit den Kartoffeln waschen und beides in Würfel schneiden. Champignons evtl. waschen, putzen und vierteln. Öl erhitzen, Fleisch dazugeben und gut anbraten. Gemüse und Kartoffeln hinzufügen und andünsten. Tomaten, Tomatensaft und Brühe angießen, Gewürze hinzufügen und abgedeckt ca. 30 – 40 Minuten garen. Suppe mit den Gewürzen abschmecken. Dazu passt frisches Bauernbrot.

Bon appé tit!