

# Gulaschsuppe mit Schalotten

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR 6 PERSONEN

---

500	Gramm	Rinderschulter
500	Gramm	Schweineschulter
500	Gramm	Möglichst kleine Schalotten
2		Knoblauchzehen
2	Essl.	Butter
1	Teel.	Paprika edelsüß
1	Teel.	Rosenpaprika
1	Teel.	Currypulver
		Salz
		Pfeffer
2 3/4	Ltr.	Fleischbrühe
1	groß.	Dose geschälte Tomaten
2	klein.	Zimtstangen
2		Lorbeerblätter
2	Essl.	Dijon-Senf

## Anleitung:

1. Fleisch würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen, Knoblauch in dünne Scheibchen schneiden.

2. Fett in einem Suppentopf aufschäumen, die Schalotten darin bei milder Hitze 10 Minuten anbraten, die Hälfte herausnehmen und beiseite stellen. Knoblauch zu dem Rest geben, goldgelb werden lassen. Vom Herd nehmen, mit Paprika und Curry mischen.

3. Fleisch zufügen und rundherum gut anbraten, würzen. Mit Brühe und Tomaten samt Saft ablöschen. Zimt, Lorbeerblatt und Senf zufügen. Zugedeckt etwa 1 1/2 Stunden köcheln, bis das Fleisch weich ist.

4. Die restlichen Schalotten und evtl. etwas Brühe in die Suppe geben, noch 20 Minuten weitergaren, abschmecken.

Pro Person 450 kcal / 1900kJ

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

## Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.