

Kesselgulasch - Suppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR 6 PERSONEN

1,2	kg	Rindfleisch (Bug oder Schulter)
4	klein.	Zwiebeln
3	Essl.	Öl
5 1/2	Essl.	Paprika edelsüß
2	Ltr.	Fleischbrühe
		Salz
		Pfeffer
1	klein.	Dose geschälte Tomaten
1	Teel.	Majoran
2		Lorbeerblätter
2		Gewürznelken
700	Gramm	Festkochende Kartoffeln
1		Grüne Paprikaschote
2		Rote Paprikaschoten
		Rosenpaprika

Anleitung:

1. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, drei davon in dünne Ringe schneiden.

2. Öl in einem großen Suppentopf erhitzen, Zwiebelringe darin goldgelb anbraten, vom Herd nehmen und mit Paprikapulver vermischen. Einen Schuß Fleischbrühe zufügen.

3. Fleisch hineingeben und rundherum anbraten. Leicht salzen und pfeffern. Mit der Fleischbrühe ablöschen. Tomaten samt Saft zufügen. Majoran, Lorbeerblatt und die mit den Nelken gespickte Zwiebel in die Suppe geben. Zunächst zugedeckt 1 1/4 Stunden köcheln, bis das Fleisch weich ist.

4. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und zur Suppe geben. Paprikaschoten putzen, in Streifen schneiden, in die Suppe geben und alles so lange köcheln, bis die Kartoffeln weich sind.

5. Die gespickte Zwiebel und die Lorbeerblätter aus dem Topf fischen. Die Gulaschsuppe mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika abschmecken.

Pro Portion 480 kcal / 2000 kJ

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Quelle:

Aus meine Familie & ich
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.