

# Suppen Rezepte

## Gulaschsuppe - Partysuppe

Anzahl: 16 Portionen

Gattung: Fleisch, Suppe, Eintopf, Gulasch, Rind

---

1,25 kg	Rindfleisch			Kümmel, gemahlen
125 g	Schweineschmalz	2	Prisen	Zucker
500 g	Gemüsezwiebeln			Paprika, rosenscharf
4	Knoblauchzehen			Paprika, edelsüß
2	Essl. Mehl	500 g		Kartoffeln
3	Liter Fleischbrühe	2		Paprikaschoten, grün
	Salz	2		Paprikaschoten, rot
	Pfeffer	10	mittelgr.	Tomaten
	Majoran			

---

Rindfleisch waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. In einem ausreichen großen Topf das Schweineschmalz erhitzen und das Fleisch portionsweise von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch schälen, die Zwiebel grob und den Knoblauch sehr fein würfeln, zum Fleisch geben und anbräunen. Das Mehl darüberstäuben und mit dem Fleisch und den Zwiebel gut verrühren. Mit der Fleischbrühe aufgießen und anschließend mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, Zucker und Paprika würzen.

40 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Kartoffel schälen, waschen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, von den Kernen und den weißen Scheidewänden befreien und in Würfel schneiden. Tomaten überbrühen, abziehen und in Würfel schneiden, dabei die Kerne entfernen.

Alles in die Suppe geben und nochmals 25 Minuten kochen. Eventuell nochmals abschmecken.

Beilage: Die Gulaschsuppe mit Stangenweißbrot oder knusprigen Brötchen reichen.

Getränk: Dazu passt als Getränk ein kräftiger Rotwein oder auch ein kühles Bier.

Tipp: Statt 3 Liter Fleischbrühe kann man auch 2 1/2 Liter Fleischbrühe und 1/2 Liter Rotwein nehmen.