

# Suppen Rezepte

## Gulaschsuppe Mit Kartoffeln

Anzahl: 4 Personen    Gattung: Eintopf, Gulasch, Suppe, Gemüse, Fleisch

---

400 g	Rindsragout	250 ml	Rotwein
400 g	Zwiebeln	750 ml	Fleischbouillon
1	Essl. Bratbutter	1	Lorbeerblatt
	Salz	2	Nelken
	Schwarzer Pfeffer	1	Peperoni
2	Essl. Butter	3	Tomaten
2	Essl. Paprika	2	große Kartoffeln

---

Die Ragoutwürfel in kleine, knapp fingernagelgroße Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und grob hacken. In einer großen Pfanne die Bratbutter erhitzen. Die Fleischwürfelchen mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Die Butter zum Bratensatz geben. Die Zwiebeln beifügen und unter häufigem Wenden auf kleinem Feuer etwa zehn Minuten im eigenen Saft dünsten. Dann den Paprika darüberstäuben und das Fleisch wieder beifügen. Alles unter gelegentlichem Wenden weitere 15 Minuten dünsten.

Rotwein und Bouillon dazugießen. Das Lorbeerblatt und die Nelken beifügen. Die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer etwa eine Stunde leise kochen lassen. Inzwischen die Peperoni halbieren, entkernen und klein würfeln.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, quer halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfelchen schneiden.

Alle diese vorbereiteten Zutaten nach einer Stunde Kochzeit in die Suppe geben. Nochmals 30 -- 45 Minuten zugedeckt leise kochen lassen, bis die Fleischwürfel sehr weich sind. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.