Feurige Gulaschsuppe

Suppen » Eintöpfe

Zutaten (8-10 Personen)

» 1 Gemüsezwiebel
» 500g Champignons
» 4 bunte Paprika
» 1,5kg Gulasch
» 4-5 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» Paprika-Pulver (scharf)
» 3 EL Tomatenmark
» 2-3 EL Mehl
» 2-3 EL Instant-Klare-Brühe
» 3 EL Ketchup
» 1 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und würfeln. Pilze und Paprika putzen, waschen und klein schneiden. Gulasch trockentupfen und evtl. etwas kleiner würfeln.

2. Öl im Topf erhitzen. Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Zuletzt Zwiebel, Pilze und und Paprikastücke anbraten. Gesamtes Fleisch wieder zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Tomatenmark einrühren. Mehl kurz darin anschwitzen. 21/2-3l Wasser und Brühe einrühren. Alles aufkochen und zugedeckt 90min köcheln.

3. Suppe mit Ketchup, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Petersilie waschen, fein hacken und darüber streuen.

Nährwerte: 360kcal/E32g/F21g/KH7g pro Portion

angelegt am: 20.04.2005 Rezept-Nr: 1823

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke