

Deftige Gulaschsuppe

Zutaten für 6 Personen:

500 g	Gulasch, vom Rind
1 große	Zwiebel(n), fein gewürfelt
2 Zehe/n	Knoblauch, fein gewürfelt
2 EL	Butterschmalz
3 TL	Paprikapulver, scharf
3 EL	Paprikapulver, edelsüß
1 EL	Tomatenmark
150 ml	Rotwein
800 ml	Rinderbrühe
2 EL	Zucker
n. B.	Salz, Pfeffer
4 Zweig/e	Majoran, die Blätter davon, grob gehackt
1/2 Bund	Petersilie, fein gehackt
2	Lorbeerblätter
3 große	Kartoffel(n), in Würfel geschnitten
1 große	Karotte(n), in Scheiben geschnitten
2 Stück(e)	Paprikaschote(n), klein gewürfelt

Rezept:

Rindfleischwürfel im Butterschmalz 5 Minuten anbraten, dabei umrühren, dann die Zwiebeln und Knoblauchstücke dazugeben, nochmals 5 Minuten mitdünsten.

Mit Rinderbouillon und Rotwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver, Lorbeerblättern, Tomatenmark und dem Majoran würzen.

Bei geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten bei kleiner Hitze schmoren.

Die Kartoffel-, Paprika und Karottenstücke zugeben, und nochmal ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Petersilie unterrühren und heiß servieren