

# Gulaschsuppe

## Zutaten für 4 Personen

- 400 g Rindergulasch
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Paprika
- 5 Kartoffeln mittelgroß
- 2 TL Öl zum Braten
- 1000 ml Rinderbouillon
- 100 ml Rotwein
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- Pfeffer, Salz Paprikapulver; Kreuzkümmel

## Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Paprika entkernen und in Streifen oder Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Gulasch von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Hitze reduzieren, Zwiebel und Knoblauch zugeben und 5 Minuten anbraten, dann mit dem Rotwein ablöschen. Das Lorbeerblatt zugeben. Etwa die Hälfte der Brühe einrühren und auf kleiner Flamme 40 Minuten köcheln lassen.

Die restliche Brühe, das Tomatenmark und die Kartoffeln zugeben und weiter 15 Minuten garen. Kurz vor dem Anrichten die Paprika zugeben und in der Suppe erwärmen. Das Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kreuzkümmel abschmecken.

Guten Appetit