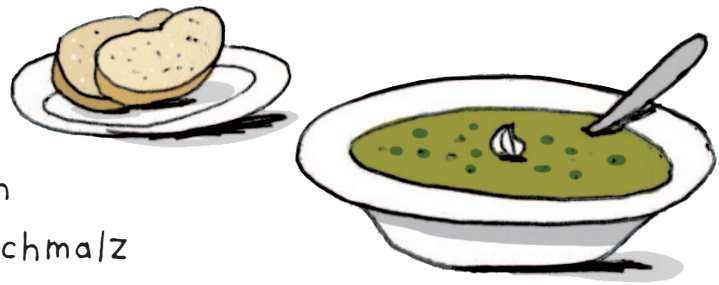


Gulaschsuppe



Du brauchst:

- 200 Gramm Rindfleisch
- 2 Esslöffel Schweineschmalz
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Paprikagewürz
- 0,5 Liter Fleischbrühe
- gemahlener oder ganzer Kümmel
- Majoran
- 1 Kartoffel
- 1/2 rote Paprikaschote
- 1 Tomate
- 1 Peperonischote
- Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Wasche das Rindfleisch, trockne es trocken und schneide es in kleine Würfel. Entferne dabei alle Sehnen und Häutchen. Erhitze das Schweineschmalz und das Fleisch in einem Topf und röste es etwa zehn Minuten unter ständigem Rühren. Schäle die Zwiebeln und die Knoblauchzehe, schneide sie klein, schmeiße sie zu dem Fleisch in den Topf und brate alles noch etwa fünf Minuten. Bestreue alles mit Paprikapulver und gieße die vorbereitete Fleischbrühe an. Würze alles gut mit Salz,



Pfeffer, Kümmel und Majoran koche alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten. Schäle nun die Kartoffeln und schneide sie in kleine Würfel. Schneide die Paprika, Tomate und Peperoni klein und mische sie unter. Koche die Suppe 25 Minuten bei schwacher Hitze und schmecke sie nochmal mit Gewürzen ab.



www.storchenreise.de