

Gulaschsuppe

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

400 g	Hackfleisch	1	rote Zwiebel
4	Kartoffeln	2	Möhren
1	Knoblauchzehe	1	rote Paprika
	Öl	500 ml	Wasser
100 ml	Rinderbrühe	400 g	Tomaten in Tomatensoße
1 EL	Tomatenmark	1 TL	geräuchertes Paprikapulver
2 TL	Kümmel		Salz
	Pfeffer		

Zubereitung

Die Zwiebel, den Knoblauch, die Paprika, die Kartoffeln und die Möhre in Würfel schneiden.

Das Gemüse in Öl dünsten und dann das Fleisch dazugeben und anbraten.

Dieses Gemisch in einen Suppentopf füllen, Brühe, Wasser, Tomaten und Tomatenpaste dazugeben.

Mit Paprika, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und die Suppe kochen lassen, bis alles gar ist.