



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Suppen

.....

Saison: Ganzjährig Herbst

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Edith Handl-Herzog

.....

Zutaten

.....

| | |
|-------|------------------------------------|
| 600 G | klein geschnittenes Gulaschfleisch |
|-------|------------------------------------|

.....

| | |
|----------|-----------------------|
| 1 GROSSE | fein gehackte Zwiebel |
|----------|-----------------------|

.....

| | |
|--|-----------------|
| | Öl zum Anbraten |
|--|-----------------|

.....

| | |
|------|-------------|
| 4 EL | Tomatenmark |
|------|-------------|

.....

| | |
|------|------------|
| 2 EL | Apfelessig |
|------|------------|

.....

| | |
|---------------|-------------------|
| CA. 700 ML | passierte Tomaten |
|---------------|-------------------|

.....

| | |
|---------------|--------|
| CA. 700 ML | Wasser |
|---------------|--------|

| | |
|---------|----------------------------------|
| 2 EL | Paprikapulver |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Suppengewürz |
| | Lorbeerblatt |
| | Chili |
| | Liebstockel |
| | gemahlener Kümmel |
| 1 PRISE | Zucker |
| 1 DOSE | Käferbohnen |
| 4 | geschälte, gewürfelte Kartoffeln |
| 3 EL | Mehl mit 3 EL Milch verrührt |

Zubereitung

- 3 – 4 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anrösten.
- Das Tomatenmark und eine Prise Zucker dazugeben und mitrösten.
- Paprikapulver drüberstreuen und einrühren.
- Mit 2 EL Apfelessig ablöschen.
- Das geschnittene Rindfleisch dazugeben und mit dem Ansatz gut vermengen.
- Die passierten Tomaten und ca. 700 ml Wasser dazugeben.
- Mit Suppengewürz, Salz, Pfeffer, TL Kümmel, Lorbeerblatt und Liebstockel würzen und 30 Minuten köcheln lassen.
-

Dann die Kartoffelwürfel und die Bohnen dazugeben und solange weiterköcheln lassen, bis alles weich ist.

9. Am Ende die Mehl-Milch-Mischung einrühren und kurz aufkochen lassen.
10. Nochmals gut abschmecken und mit frischem Gebäck servieren.