Pikante Gulaschsuppe mit Käferbohnen



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
	Liebstöckel
	gemahlener Kümmel
1 PRISE	Zucker
1 DOSE	Käferbohnen
4	geschälte, gewürfelte Kartoffeln
3 EL	Mehl mit 3 EL Milch verrührt

Zubereitung

1. 3 – 4 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anrösten.

2. Das Tomatenmark und eine Prise Zucker dazugeben und mitrösten.

3. Paprikapulver drüberstreuen und einrühren.

4. Mit 2 EL Apfelessig ablöschen.

5. Das geschnittene Rindfleisch dazugeben und mit dem Ansatz gut vermengen.

6. Die passierten Tomaten und ca. 700 ml Wasser dazugeben.

7. Mit Suppengewürz, Salz, Pfeffer, TL Kümmel, Lorbeerblatt und Liebstöckel würzen und 30 Minuten köcheln lassen.

8.

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.