



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 darüberstreuen 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.