# Gemüsegulaschsuppe

Leckere und einfache Gemüsegulaschsuppe! Mit diesem Rezept den Klassiker vegetarisch erleben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Gemüse (gemischt, tiefgekühlt) |
| 300 g | Zwiebel |
| 250 ml | Tomatensaft |
| 750 ml | Wasser |
| 1 Schuss | Öl |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 2 Stk. | Kartoffeln |
| 2 Stk. | Paprikaschoten (rote und grüne) |
| 1 TL | Paprikapulver |
| 1 Stk. | Chilischote |
| 3 EL | Tomatenmark |
| 1 Messerspitze | Kümmel (gemahlen) |
| 1 TL | Majoran |
| 4 EL | Sojasauce (mild oder scharf) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Handvoll | Schnittlauch |

## Zubereitung

1. Egal ob an warmen oder kalten Tagen, die Gemüsegulaschsuppe ist einfach zuzubereiten und schmeckt total lecker. Zuerst müssen die Zwiebeln abgezogen und gewürfelt, der Knoblauch gepellt und fein gehackt werden. Anschließend Kartoffeln schälen und würfeln.

Paprikaschoten waschen, putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

2. Bei Verwendung frischen Mischgemüses dieses ebenfalls vorbereiten (den Sorten entsprechend). Gefrorenes Gemüse bedarf im Normalfall keiner Vorbereitung.

3. In einem großen Topf mit heißen Öl werden dann der Knoblauch und die Zwiebeln geröstet und das restliche Gemüse samt Kartoffeln und Paprika sowie Tomatenmark hinzugefügt. Alles zusammen noch mal kurz rösten und mit Paprikapulver würzen. Das Ganze noch kurz durchrösten, anschließend mit Wasser und Tomatensaft aufgießen.

4. Die Chilischote waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Nun die Suppe mit Salz, Pfeffer, Majoran, Sojasauce, Kümmel und der Chilischote würzen und auf kleiner Stufe zirka 15 Minuten köcheln lassen.

5. Vor dem Anrichten noch mal abschmecken, notfalls nachwürzen und mit frischem Brot oder leckerem Baguette servieren. Besonders gerne wird auch frischer Schnittlauch in Röllchen geschnitten auf die Suppe gestreut!

## Tipp

Besonders lecker ist das Gemüsegulasch mit frischen Gemüse, wenn das nicht zur Stelle ist, kann auch Tiefkühlgemüse verwendet werden. Wer nicht ganz auf Fleisch verzichten möchte, kann auch würzige Cabanossi mitrösten.