Gulaschsuppe aus dem Thermomix

Die würzige Gulaschsuppe aus dem Thermomix ist ein beliebter Suppen-Klassiker mit Rindfleisch und Kartoffeln. Mit diesem Rezept gelingt die aromatische und schmackhafte Suppe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

350 g	Zwiebel
20 g	Öl
500 g	Gulaschfleisch vom Rind
250 g	Tomaten (aus der Dose passiert)
150 g	Wasser
1.5 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
1 Prise	Majoran (getrocknet)
1 Prise	Chiliflocken (oder frische Chilischote)
300 g	Kartoffeln (festkochend)
300 g	Wasser
1 Würfel	Gemüsebrühe-Pulver

Zubereitung

1. Für die **Gulaschsuppe aus dem Thermomix** die Zwiebel schälen und halbieren. Das Rindfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Die Zwiebeln in den Mixtopf geben und 5 Minuten auf Stufe 5 zerkleinern, danach umfüllen.

3. Jetzt das Öl in den Mixtopf geben und 1 Minuten Varoma auf Stufe 1 erhitzen. Die Hälfte vom Rindergulaschfleisch hinzugeben, und 3 Minuten Varoma linkslauf Stufe 1 ohne Messbecher anbraten. Das restliche Fleisch hinzufügen und weitere 3 Minuten braten. Die Zwiebeln zugeben und 2 Minuten Varoma linkslauf Stufe 1 glasig dünsten.

4. Jetzt die Tomaten, Wasser, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, getrockneter Majoran und Chiliflocken zugeben. Mit Messerbecher auf Stufe 1 40 Minuten bei 100 °C köcheln. Danach die klein gewürfelten Kartoffeln, Wasser und Gemüsebrühwürfel zugeben und weitere 20 Minuten garen. Fertige Gulaschsuppe umfüllen, anrichten und servieren.

Tipp

Zur köstlichen Gulaschsuppe aus dem Thermomix frisches Bauernbrot, Baguette oder Semmeln reichen.