Gulaschsuppe mit Kartoffeln

Die Gulaschsuppe mit Kartoffeln ist eine beliebte Hausmannskost. Das Rezept darf in keiner Küche fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

500 g	Rindfleisch (Wadschinken)
250 g	Zwiebel
40 g	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	Tomatenmark
1 Schuss	Essig
1.5 l	Rindsuppe
4 Stk.	Knoblauch
250 g	Kartoffeln (speckig)
1 Prise	Majoran
1 Prise	Kümmelpulver
	Öl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Gulaschsuppe** mit Kartoffeln das Rindfleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und zerhacken. Das Öl in einem Suppentopf erhitzen und Zwiebeln einige Minuten goldgelb dünsten.

2. Die Temperatur reduzieren und das Tomatenmark und das Paprikapulver einrühren. Sofort mit Essig ablöschen. Jetzt die Rindsuppe zugießen und aufkochen lassen.

3. Das Fleisch zur Suppe geben und mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer und zerdrückten Knoblauchzehen würzen. Bei geringer Hitze zirka 30 Minuten garen lassen. Von Zeit zu Zeit

umrühren.

4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zur Gulaschsuppe geben und zirka weitere 25 Minuten weich garen lassen.

Tipp

Zur Gulaschsuppe mit Kartoffeln frische Semmeln oder Bauernbrot reichen.