Milde Gulaschsuppe

Wer scharfes Essen nicht verträgt oder mag, sollte mal dieses Rezept für eine milde Gulaschsuppe ausprobieren. Es ist lecker und sehr bekömmlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

800 g	Gulaschfleisch (gemischt)
2 Stk.	Kartoffeln
3 Stk.	Tomaten
2 Stk.	Karotten
2 Stk.	Zwiebel
150 g	Tomatenmark
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Öl (zum Anrösten)

Zubereitung

1. Für die milde Gulaschsuppe die Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln schälen und klein würfeln. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und klein schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und das Tomatenmark darin leicht anrösten.

2. Fleisch dazugeben und mild anbraten. Zwiebeln hinzufügen und so viel Wasser dazugießen, dass das Fleisch komplett mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zum Kochen bringen und ca. 45 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder Wasser nachgießen.

3. Mit Salz würzen. Kartoffeln, Tomaten und Karotten dazugeben und erneut alles mit Wasser bedecken. Weitere 30 Minuten köcheln lassen. Dann leicht abkühlen lassen, anrichten und servieren.

Tipp

Natürlich kann die milde Gulaschsuppe mit den entsprechenden Gewürzen auch an den persönlichen Geschmack angepasst und mehr oder weniger scharf abgeschmeckt werden.