

Gulaschsuppe

Ungarisch

Die Gemüsezwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
Das Wasser in einen großen Topf geben und mit den Bouillonwürfeln erhitzen. Gleichzeitig das Gulasch in Butter anbraten. Dann die Zwiebelringe zugeben und glasig werden lassen. Mit etwas Bouillon ablöschen und kurz aufkochen. Alles in den Topf mit der Bouillon geben.
Paprikapulver in die Bouillon geben und 3 Stunden bei kleiner Hitze kochen.

Die Kartoffeln und die Karotten schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten entkernen und in Streifen schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben und nach Belieben würzen. Danach mit Wasser auffüllen und stehen lassen.

Einen Teil des Wassers aus der Gemüseschüssel in die Bouillon geben, so dass die Hälfte des verdunsteten Wassers wieder aufgefüllt ist. Den Rest abschütten. Danach das Gemüse zur Suppe geben und weiter kochen bis das Gemüse gegart ist. Nochmals probieren und bei Bedarf nachwürzen.

Wer mag, kann mit Crème fraiche verfeinern.

Die Gulaschsuppe schmeckt aufgewärmt am besten. Wer mag, kann zusätzlich zum Gemüse noch rote Paprika zugeben.

ca. 40 Min.

Arbeitszeit:

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: Keine Angabe

Zutaten für 5 Portionen:

	Wasser
2 ½ Liter	
25 g	Butter
5 Würfel	Rinderbrühe (Rindsbouillon)
375 g	Gulasch vom Rind
20 g	Paprikapulver, edelsüß
2 ½	Tomaten
5 große	Gemüsezwiebeln
5	Karotten
5 m.-große	Kartoffeln