



Neftige GULASCHSUPPE

4 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT

**ZUTATEN**

500 g Gulaschfleisch
1 EL Butaris Butterschmalz
4 Zwiebeln
1 l Brühe
4 Karotten
2 Paprikaschoten
2 Essiggurken
1 Peperoni
1 Knoblauchzehe
½ TL Salz, ¼ TL Pfeffer
2 TL Paprika edesüß
¼ Pck. Gulaschgewürz
1 Dose Tomatenmark
etwas Curryketchup
1 Be. Domspitzmilch Schlagrahm

ZUBEREITUNG

1. Gulaschfleisch in etwas Butterschmalz anbraten.
2. Zwiebeln schälen und würfeln. Zum Gulaschfleisch dazugeben, mitbraten und mit Brühe aufgießen.
3. Karotten, Paprika, Essiggurken, Peperoni und Knoblauch klein schneiden und hinzufügen.
4. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Gulaschgewürz würzen.
5. Tomatenmark und Curryketchup dazugeben und ca. 45 – 60 Minuten kochen lassen. Anschließend mit Sahne verfeinern.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de

Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV