



# 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](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](https://www.youtube.com/BayernlandTV)