



[www.metzgerei-schneider.at](http://www.metzgerei-schneider.at)

## Gulaschsuppe

4 Portionen

### **Zutaten:**

4 große Zwiebeln

2 EL Öl, etwas Schmalz,

2 EL Paprikapulver edelsüß

1 Knoblauchzehe

400 g Rindfleisch kleingewürfelt

1 Liter Wasser oder Brühe

Salz

Pfeffer schwarz

etwas Kümmel gemahlen

2 EL Tomatenmark

300 g Kartoffeln

100 g Pikantgemüse (Essiggurken,  
Paprika eingelegt) gewürfelt

### **Vorgang:**

Zwiebeln klein hacken

In einem großen Topf das Öl erhitzen,  
die Zwiebeln hellgelb dünsten,

die gehackte Knoblauchzehe zugeben,  
das Paprikapulver über die Zwiebeln  
stäuben und alles gut mischen,

jetzt das geschnittene Rindfleisch  
beifügen und bei milder Hitze kurz  
mitbräunen,

dann mit der Flüssigkeit aufgießen,

salzen, die restlichen Gewürze und das  
Tomatenmark zugeben,

ca. 30 Minuten köcheln lassen,

die rohen Kartoffeln schälen und in  
kleine Würfel schneiden und zur Suppe  
in den Topf geben,  
ca. 15 Minuten weiterkochen, dann das  
Pikantgemüse zugeben.

Zum Schluss noch einmal  
abschmecken.