

Gulaschsuppe

Zutaten (für vier Personen):

- 4 Zwiebeln
- 2 Karotten
- je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
- 2 Tomaten
- 375 g Rindergulasch
- 1 TL Pflanzenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie
- 1 TL Paprikapulver
- 5 TL Gemüsebrühe instant
- 1l Wasser
- ½ TL getrockneter Majoran
- 2 Lorbeerblätter
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Die Zwiebeln in Ringe, die Karotten in Scheiben und die Tomaten in Würfel schneiden. Nun das Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch zerdrücken und mit den Zwiebeln, Karotten, Paprika und Gulasch anbraten. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Danach das Tomatenmark kurz mit anbraten und mit der im Wasser abgelösten Gemüsebrühe ablöschen.

Nun die Tomatenwürfel, den Majoran und die Lorbeerblätter hinzufügen. Die Suppe nun 40 Minuten köcheln lassen. Petersilie hacken und die Suppe mit den Gewürzen abschmecken. Zum Servieren die Suppe mit Petersilie bestreuen.