

Gulaschsuppe rustikal



Zutaten für 4-6 Personen:

500 g Rindfleisch aus der Keule
2 Zwiebeln
4 EL neutrales Öl
1 EL Paprika edelsüß
150 g rote Paprikaschote
1 größere Karotte
50 g Tomatenmark
1 L kräftige Rinderbrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
getrockneter Thymian und Basilikum
100 g spanische Oliven, mit Paprikapaste gefüllt

1. Das Rindfleisch klein würfeln. Die Zwiebeln fein würfeln.
2. Das Fleisch und die Zwiebelwürfel in einem beschichteten Schmortopf (muss backofengeeignet sein) kurz anbraten und dann mit Paprika bestäuben. Sofort vom Herd nehmen.
3. Paprikaschote und Möhre putzen und grob würfeln.
4. Tomatenmark in der Fleischbrühe verrühren. Zusammen mit dem Fleisch, dem Gemüse und den Gewürzen in den Schmortopf geben. Zugedeckt in den kalten Backofen stellen.
5. Backofen auf 200° einschalten und die

Gulaschsuppe mindestens 90 Minuten garen.

Hinweise:

Mit etwas Weißbrot ein komplettes Hauptgericht. Auch für Einladungen geeignet.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Suppen, Fleisch, Rind, deutsch

Rezept: Eva, Foto: Walter Stand 15.06.2017