

Gulaschsuppe nach ungarischer Art

Zutaten für 6 Portionen:

- 500 g Gulasch (gemischt)
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 2 Paprika
- 4 Kartoffeln
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 1 EL Speisestärke
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- Salz
- Paprikapulver (edelsüß)
- Gulaschgewürz (wahlweise)



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 80 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 100 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle zuerst die Zwiebel und schneide sie in Würfel.
2. Bereite das Fleisch vor, indem du es in mundgerechte Stücke schneidest. Meinen Kindern sind die Fleischstücke vom Fleischer meist zu groß, weshalb ich sie nochmal teile.
3. Nimm dir einen großen Topf und eine Pfanne und gib in beide etwas Öl.
4. Brate die Zwiebeln im Topf glasig an und gib dann den gewürfelten Knoblauch hinzu. Das Fleisch brätst du portionsweise scharf in der heißen Pfanne an, würzt es dabei mit Salz und Gulaschwürze und gibst es dann in den Topf zu den Zwiebeln.
5. Gib das Tomatenmark mit in den Topf und röste es unter Rühren mit an.
6. Lösche das Fleisch dann mit der Gemüsebrühe ab und gib den Zucker hinzu. Füge ein Lorbeerblatt hinzu und lass deine Gulaschsuppe bei geschlossenem Deckel für etwa eine Stunde leicht köcheln.
7. Schäle in der Zwischenzeit die Möhren und die Kartoffeln, wasche und entkerne die Paprikaschoten und schneide alles in mundgerechte Würfel.
8. Gib das Gemüse und die Kartoffelwürfel mit zur Gulaschsuppe und koche sie für weitere

20 Minuten.

9. Schmecke deine Gulaschsuppe zum Schluss kräftig mit Salz und Paprikapulver ab.
10. Verrühre die Speisestärke mit etwas Wasser und rühre sie als Bindung in die Gulaschsuppe.

Mein Tipp: Koche eine oder mehrere rote Chilis mit - diese sondern ihre natürliche Schärfe ab und sorgen für echtes Feuer im Suppentopf! Aber Achtung, wenn kleine Esser dabei sind, lässt du die feurige Zutat besser weg. Eine Alternative ist Cayenne-Pfeffer, den du einfach am Tisch über die Teller der Erwachsenen geben kannst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

