

rote Gulaschsuppe

mit Brötchen



Zutaten:

800 Gramm *Rindergulasch*
Gut 2 Essl. *Butaris oder gutes Pflanzenöl*
3 dicke *Zwiebeln*
2 rote *Paprika*
2 grüne *Paprika*
2 gelbe *Paprika*
2 Päckchen *Tomatenpüree*
1 kleine Dose *Tomatenmark*
1 Becher *Saure Sahne*
Salz, Pfeffer, Curry *Paprika edelsüß,*
ein *Lorbeerblatt*
wer möchte : wenig rote Chili



Zubereitung:

1. Fett im Topf erhitzen
2. das Gulasch darin von allen Seiten gut anbraten – leicht bräunen.
3. Zwiebeln schälen, klein schneiden und mit dünsten.
4. mit dem Tomatenpüree auffüllen
5. Tomatenmark dazu geben
6. $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Liter Wasser dazugeben
7. Paprika klein schneiden und waschen - dazugeben
8. mit den angegebenen Gewürzen pikant abschmecken.
9. zum Schluss die saure Sahne einrühren
10. die Suppe darf nicht mehr kochen!!!