

Gulaschsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Rindfleisch, 50 gr Schmalz, 250 gr Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 Esslöffel Mehl, 1 l Fleischbrühe, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Majoran, 1 Teelöffel Kümmel, 1 Prise Zucker, 1 Esslöffel Paprika edelsüß, 1 Teelöffel Paprika rosenscharf, 350 gr Kartoffeln, 1 Becher Saure Sahne.

Die Vorbereitungen:

Rindfleisch in Würfel schneiden
Zwiebeln und Knoblauch schälen und kleinschneiden
Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden

Die Zubereitung:

Rindfleischwürfen in heissem Schmalz rundum anbraten, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen.
Mehl darüberstäuben und verrühren. Gewürze hinzufügen, mit Fleischbrühe aufgiessen und ca. 40 Minuten köcheln lassen.
Kartoffeln hinzufügen und nochmals 25 Minuten kochen.

Saure Sahne getrennt servieren, kann dann nach Wunsch genommen werden.