Pikante Gulaschsulppe

Zutaten:

500 g Rindergulasch, 1 Liter Fleischbrühe, 1 Bund Suppengemüse, 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 große rote Paprikaschote, 1 kleine Dose Pizza-Tomaten, 1 Chili, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt Oregano und Thymian

Zubereitung:

Rindergulasch waschen, trocken tupfen und in heißem Öl in einem Fleischtopf kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und weiter bei Hitze braten, damit schöne Röstaromen entstehen. Mit dem Mehl besteuben und weiter brutzeln lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, putzen, klein schneiden und zum Fleisch geben. Die Tomaten und die Brühe in den Topf füllen, das Lorbeerblatt, Thymian und Oregano dazu uns alles noch einmal gut abwürzen. Auf “kleiner Flamme” garen bis das Fleisch schön zart ist. Durch das Mehl ist die Suppe schön abgebunden und hat eine sämige Konsistenz. Wer möchte kann dazu auch einen Löffel Schmand oder Sauerrahm beim servieren als Topping darauf setzen.

Guten Appetit!!