

Kochen mit Klaus

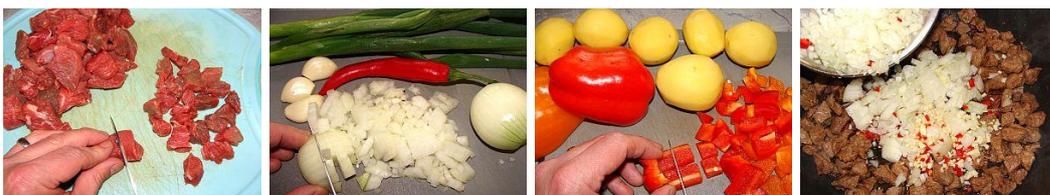
Klausis Gulaschsuppe mit Kartoffeln (🌶️+)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g Rindergulasch, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 2 rote Paprika, Salz,
- 3 Lauchzwiebeln, 650 g mehlig kochende Kartoffeln, 1 rote Chili,
- 4 EL Tomatenmark, 2 EL ungar. Gulaschcreme, 3 EL Fleischbrühe,
- 2 Pck. Fix für ungar. Gulasch, geräuchert. Paprikapulver & edelsüß,
- Pfeffer, 4 EL Bratensaft, Saucenbinder, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Gulasch klein würfeln. Gemüse putzen. Zwiebeln, Chili u. Knobi fein, Kartoffeln, Paprika mittel würfeln. Lauchzwiebel in Ringe schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl portionsweise anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Tomatenmerk u. Gulaschcreme mitbraten. 1,6 l Wasser zugießen, Fix, Bratensaft u. Brühe einrühren, unter Rühren aufkochen u. abgedeckt ca. 50 Min. köcheln lassen.



3. Kartoffeln u. Paprika unterheben u. abgedeckt ca. 40-45 Min. unter Rühren köcheln lassen. Mit Saucenbinder etwas dicken, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulvern abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Baguette reichen!

