

Pikante Gulaschsuppe mit Käferbohnen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Suppen Saison: Herbst



Zutaten

600 G	Gulaschfleisch klein geschnitten
1 GROSSE	Zwiebel fein gehackt
	Öl zum Anbraten
4 EL	Tomatenmark
2 EL	Apfelessig
CA. 700 ML	passierte Tomaten
CA. 700 ML	Wasser
2 EL	Paprikapulver
	Salz, Pfeffer und Suppengewürz
	Lorbeerblatt, Chili, Liebstöckl, Kümmel gemahlen
1 PRISE	Zucker
1 DOSE	Käferbohnen
4	Kartoffeln, geschält und gewürfelt
3 EL	Mehl mit 3EL Milch verührt

Zubereitung

1. 3 – 4 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anrösten.
2. Das Tomatenmark und eine Prise Zucker dazugeben und mitrösten.
3. Paprikapulver drüberstreuen und einrühren.
4. Mit 2 EL Apfelessig ablöschen.
5. Das geschnittene Rindfleisch dazugeben und mit dem Ansatz gut vermengen.
6. Die passierten Tomaten und ca. 700 ml Wasser dazugeben.
7. Mit Suppengewürz, Salz, Pfeffer, TL Kümmel, Lorbeerblatt und Liebstöckl würzen und 30 min köcheln lassen.
8. Dann die Kartoffelwürfel und die Bohnen dazugeben und solange weiterköcheln lassen, bis alles weich ist.

9. Am Ende die Mehl/ Milch Mischung einrühren und kurz aufkochen lassen.
10. Nochmals gut abschmecken und mit frischen Gebäck servieren.