Gulaschsuppe

ZUTATEN

700 g kleingeschnittene Rindfleischwürfel

1 Dose Tomatenpüree

400 g Zwiebel

6 mittelgroße, geschälte und kleinwürfelig geschnittene Kartoffeln

100 g Fett

1 EL Paprika

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran

(6 Debreziner-Würstel)

ZUBEREITUNG

Die gehackten Zwiebeln in Fett anrösten, Paprika und Pfeffer dazugeben und mit Tomatenpüree aufgießen.

Rindfleischwürfel, Knoblauchzehen, Salz, Kümmel und Majoran hinzufügen und gut durchdünsten.

Kartoffeln hinzufügen und mit 2 l kaltem Wasser aufgießen.

½ Stunde kochen lassen, abschmecken und eventuell mit feingeschnittenen Debrezinern servieren.

© 1-Gulaschsuppe.docx