

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Suppen

.....

Saison: Ganzjährig Herbst

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Edith Handl-Herzog

.....

Zutaten

.....

600 G klein geschnittenes Gulaschfleisch

.....

1 GROSSE fein gehackte Zwiebel

.....

Öl zum Anbraten

.....

4 EL Tomatenmark

.....

2 EL Apfelessig

.....

CA. 700

ML passierte Tomaten

.....

CA. 700

ML Wasser

.....
2 EL Paprikapulver

.....
Salz

.....
Pfeffer

.....
Suppengewürz

.....
Lorbeerblatt

.....
Chili

.....
Liebstöckel

.....
gemahlener Kümmel

.....
1 PRISE Zucker

.....
1 DOSE Käferbohnen

.....
4 geschälte, gewürfelte Kartoffeln

.....
3 EL Mehl mit 3 EL Milch verrührt

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 Liebstöckel würzen und 30 Minuten 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 frischem Gebäck servieren.