

Gulaschsuppe

Hinweise:

- Rezept von Streni

Zutaten:

- 1 ½ Zwiebeln
- 150g mageres Rindfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Paprika, Öl
- 1 EL Tomatenmark
- etwas Mehl
- 1 L Wasser
- 2 Kartoffeln
- Rotwein

Zubereitung

- Zwiebeln in Öl anbraten
- Rindfleisch dazugeben und anbraten
- Paprika und Tomatenmark beifügen
- Salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben
- Rotwein ablöschen
- Wasser hinzugeben
- 45min kochen lassen
- gewürfelte Kartoffeln hinzugeben
- kochen lassen
- weiter abschmecken und servieren