



# GULASCH SUPPE



## ZUTATEN:

1 kg Rindergulasch  
400 ml Rinderfond  
200 ml Rotwein  
1 gelbe Paprika  
1 grüne Paprika  
1 rote Paprika  
1 rote Paprika  
4 rote Zwiebeln  
2 weiße Zwiebeln  
1 TL Tomatenmark  
1 TL Paprikamark scharf  
etwas Öl  
etwas Salz, Pfeffer, Knoblauch  
etwas Majoran, Kümmel  
etwas Paprika scharf & rauchig

## ZUBEREITUNG:

Das Rindergulasch brätst Du mit etwas Öl im Dutch Oven scharf an. In der Zwischenzeit schneidest Du die Zwiebel in Halbringe und die Paprika in Streifen.

Diese fügen Du dann mit in den Dutch Oven und mischst das Paprika- und Tomatenmark mit hinzu. Nun würzt Du den Inhalt nach eigenem Geschmack mit den Gewürzen.

Dann gibst Du den Rinderfond und den Rotwein hinzu, schließt den Deckel und verteilst die Kohlen für gleichmäßige Hitze und wartest etwa 120 Minuten.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

