

# Christian Henze | Gulasch-Suppe

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/12/05/christian-henze-gulasch-suppe/](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/05/christian-henze-gulasch-suppe/)

## Zutaten für 6 Personen:

- 400 g Rindfleisch
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Msp. Kümmel, gehackt
- 2 Msp. Zitronenschale, gerieben
- ½ TL Majoran, gerebelt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1,5 l Rinderbrühe (ersatzweise aus dem Glas)
- 150 g Kartoffeln, gewürfelt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Sauerrahm, nach Belieben

## Zubereitung:

Das Fleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen oder fein würfeln. Das Gemüse in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch in einem großen Topf anbraten. Das Gemüse dazugeben und ebenfalls anbraten. Anschließend das Tomatenmark und die Gewürze hinzufügen und kurz mitbraten.

Alles mit Brühe aufgießen und 1 Stunde sanft köcheln lassen. Die Kartoffelwürfel dazugeben und nochmals 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept: Christian Henze