

# Gulaschsuppe

---

## Zutaten für 2 Personen:

375 g Rindfleisch  
375 g Zwiebeln  
2 Paprikaschoten  
2 große Karotten  
½ TL Knoblauchpulver  
2 EL Paprikapulver, edelsüß  
½ TL Kümmel, gemahlen  
½ Liter Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl zum Anbraten

---

## Zubereitung:

Fleisch in kleine Würfel schneiden. Öl erhitzen, Fleisch darin anrösten, die ganz fein geschnittenen Zwiebeln hinzufügen und leicht anrösten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und einkochen lassen. Mehrmals mit Wasser auffüllen, bis die Zwiebeln völlig zerkocht sind. Paprikaschoten häuten und klein schneiden. Karotten klein schneiden. Beides zur Suppe dazu geben. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und dem Knoblauch würzen. Bei geringer Hitze etwa eine Stunde saft kochen lassen. Nochmals abschmecken. Zum Schluss Paprikapulver und Kümmel zur Suppe geben. Noch zwei Minuten kochen.

- Fertig -