

Gulaschsuppe nach Budapester Art

Würzige Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei



Für 4 Personen

400g Rindfleisch für Gulasch, in kleine Würfel geschnitten

50g geräucherten Speck, in kleine Würfel geschnitten

150g Zwiebeln, gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Liter glutenfreie Fleischbrühe

250ml passierte Tomaten

2 mittelgroße Kartoffeln, gewürfelt

1 rote Paprikaschote, gewürfelt

2 EL Paprikapulver edelsüß

2 Lorbeerblätter

$\frac{1}{2}$ TL Thymian

$\frac{1}{2}$ TL Zucker

1 EL Essig

Salz

Pfeffer

1. Die Speckwürfel in einem großen Topf rösten. Zwiebelwürfel und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. Fleischwürfel zufügen und unter rühren anbraten.

2. Fleischbrühe angießen und 45 Minuten schmoren lassen.

3. Kartoffelwürfel, passierte Tomaten, Paprika, Paprikapulver,

Lorbeerblätter und Thymian zugeben und weitere 45 Minuten köcheln lassen.

4. Mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer würzen.

Beilage: glutenfreies Baguette

