Omas Rezepte Sammlung

Omas Gulaschsuppe Rezept - Rezept Empfehlung !

Zutaten Für Die Gulaschsuppe

---

1 ½ Kg Rind und Schweinefleisch (gemischt)
2 rote Paprikaschoten
4 große Tomaten
5 dicke Zwiebeln
1 Peperoni (oder Chilipulver)
3 Gewürzgurken
1 Dose Champignons
1 Becher Saure Sahne
1 kleine Flasche Tomatenketchup
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Das Fleisch fein Würfeln und in einem größeren Topf anbraten. Die Paprika entkernen und in Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden. Die Tomaten mit heißem Wasser übergießen, die Haut entfernen und danach in Stücke würfeln.

Die Gewürzgurken und Peperoni in kleine Stücke schneiden. Dann alles zum Fleisch geben und zusammen andünsten. Dann die Champignons abgießen und auch dazu geben.

Anschließend alles mit Wasser ablöschen. Jetzt den Tomatenketchup dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Zum Schluss die Saure Sahne unterrühren.