

# Wiener Gulaschsuppe mit Kartoffeln

für 4 Personen

## Zutaten


600 g	Ragout vom Schweizer Rind
600 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl*
	Salz
2 EL	Tomatenpüree
2 EL	edelsüßer Paprika
1 TL	scharfer Paprika
1 TL	Kümmel
1 TL	getrockneter Majoran
2 dl	Rotwein
1 Liter	Rindsbouillon
500 g	festkochende Kartoffeln
1 Bund	glatter Peterli
200 g	saurer Halbrahm schwarzer Pfeffer aus der Mühle

*ich finde saurer Halbrahm passt nicht dazu, weglassen*

## Zubereitung

- 1 | Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und in 1,5 cm grosse Würfel schneiden.
- 2 | Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken.
- 3 | In einem Schmortopf das Öl kräftig erhitzen. Die Fleischwürfel darin anbraten, je nach Grösse der Pfanne eventuell in zwei Portionen. Das Fleisch herausnehmen und auf einen Teller geben. Zwiebeln und Knoblauch in den Bratensatz geben, salzen und 5 Minuten dünsten. Dann Tomatenpüree, beide Paprikasorten, Kümmel, Majoran und Rotwein beifügen. Kräftig aufkochen. Fleisch und Bouillon dazugeben und alles zugedeckt etwa 2 Stunden und 30 Minuten weich schmoren.
- 4 | Kartoffeln schälen und in 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Wenn das Fleisch nach gut 2 Stunden fast weich ist, die Kartoffeln beifügen und mit dem Gulasch fertig garen.
- 5 | Peterli hacken. Saurer Halbrahm glatt rühren.
- 6 | Vor dem Servieren die Gulaschsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Peterli bestreuen, jeweils einen Klecks Sauerrahm darüber geben und nach Belieben mit etwas Paprikapulver bestreuen.

 **Zubereiten**  
90 Minuten

 **Nährwerte**  
1 Portion enthält ca.:  
437 kcal | 38 g Eiweiss  
14 g Fett | 29 g Kohlenhydrate

### Tipp

Reste des Gulaschs halten sich im Kühlschrank 3-4 Tage oder lassen sich auch sehr gut tiefkühlen.

