

## Gulaschsuppe

### 4 Portionen:

1 mittelgroße Zwiebel

20 g Speckwürfel

Paprikagewürz, Essig

Salz, Pfeffer, Majoran

Thymian, Kümmel

1 Lorbeerblatt, Knoblauch

Suppenwürze

2 EL Tomatenmark

200 g Styria Beef® Gulaschfleisch

20 g Mehl

¾ Liter Wasser

100 g Kartoffeln, Paprika



Die fein geschnittene Zwiebel mit den Speckwürfeln in einem weiten Topf goldgelb rösten. Das würfelig geschnittene Fleisch zugeben und anrösten. Paprikagewürz und alle weiteren Gewürze hinzugeben und kurz mitrösten.

Mit einem Esslöffel Essig ablöschen und mit einem halben Liter Wasser aufgießen. Nach dem Weichdünsten, die Gulaschsuppe mit Mehl stauben: Dazu das Mehl mit etwas Wasser glatt rühren und in die Suppe einrühren. Mit der restlichen Menge an Wasser aufgießen und abschmecken.

Die würfelig geschnittenen Kartoffeln und Paprika hinzugeben und weichkochen lassen. Damit ist die Suppe servierfertig.

Beilagenempfehlung: Frisches Bauernbrot, Semmerln

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und genussvolle Momente.**