

Gulaschsuppe

Rezept-Info:

Personenzahl:	3 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

500 g Rindfleisch	2 El. Öl
2 Möhren	4 Zwiebel
1 grüne Paprikaschote	1 rote Paprikaschote
3 El. Tomatenmark	2 Tl. Paprika edelsüß
1 Tl. Rosenpaprika	1 Knoblauchzehe
Tabasco	1 L heiße Brühe
30 g Speisestärke	125 ml Crème fraîche
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Das Rindfleisch würfeln und in die Fettpfanne geben. Das Fleisch mit Öl und Pfeffer marinieren. Die Möhren säubern, schälen und in dünne Scheiben schneiden und zum Fleisch geben. Einstellung auf Braten bei 20 – 25 Minuten; Einschubebene 5. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Ebenso die Paprika würfeln. Zusammen mit den Zwiebeln und dem Tomatenmark zum Fleisch geben. *Tipp:* Lassen Sie die Tür des Gerätes einige Zeit offen, bevor sie weiter arbeiten. Das Ganze mit Paprika, Rosenpaprika, gepresstem Knoblauch und Tabasco würzen. Mit der Brühe aufgießen. Speisestärke mit Crème fraîche anrühren und in die Suppe einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einstellung auf Dämpfen 25 Minuten. *Tipp:* Zum verfeinern Madeira.