



Gulaschsuppe

für 10 Personen

ZUTATEN

1,3 kg Schweinegulasch
100 g Poree
1 kg Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 g Paprika, rot und grün
800 g Dosentomaten
250 ml Paprikasauce
60 g Schmelzkäse
100 g Bratfett
1 L Wasser

ZUBEREITUNG

1. Fleisch, Zwiebeln, Porree und Paprika in Würfel schneiden.
2. Fleisch und Zwiebeln anbraten und in einen großen Topf geben
3. Porree, Knoblauch und Paprika hinzugeben und mit Wasser auffüllen
4. Köcheln lassen, dann pürierte Tomaten, Paprikasoße und Gewürze hinzugeben.
5. Alles gut durch köcheln lassen
6. Kurz vor dem servieren den Schmelzkäse hinzufügen und gut durchrühren



Idee: Dazu schmeckt frisches Baguette wunderbar.

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!
Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ