

# Party - Goulasch Suppe / Mitternachts - Süppchen

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Nicht nur zur vogerückte Stunde, ideal in vielen Lebenslagen

## Zutaten

- 500 g Rindfleisch aus der Schulter oder grob gewolfes Tatarfleisch
- 500 g Zwiebeln, gewürfelt
- 300 g Kartoffeln in 1 cm großen Würfeln
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 3 Paprikaschoten, rot, grün, gelb in 2 cm großen Stücken
- 200 g Tomaten, entkernt, ohne Schale in 2 cm großen Würfeln
- 200 g frische Steinchampignons in Scheiben
- 1 l - 1 1/2 Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 2 El Tomatenmark
- 2 El Pflanzenöl
- 3/4 l trockener Rotwein
- 1 El Essig / Rotweinessig
- 1 El Mehl
- Rosenpaprika nach Geschmack ( 1 - 2 El)
- 1 Tl Gekonntgekocht ungarisches Goulasch Gewürz
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, nach Geschmack
- 150 g Creme fraiche
- 100 ml geschlagene Sahne
- 1 kleines Bündchen gehackte Petersilie

## Zubereitungsart

### Schritt1

## **Schritt2**

Der Ansatz:

## **Schritt3**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch, in einem ausreichend großen Bratentopf (Mit schwerem Boden) glasig anschwitzen und nach und nach das Fleisch dazu geben.

## **Schritt4**

Obacht geben, dass es keinen Fond zieht.

## **Schritt5**

Wenn alles abgesteift / angebraten ist, mit dem Rosenpaprika und dem Tomatenmark 2 - 3 min. weiter glacieren, schmoren lassen.

## **Schritt6**

Salzen, pfeffern, mit einem Schuss Essig ablöschen, einkochen lassen.

## **Schritt7**

Dann folgt der Rotwein, ebenfalls wieder etwas reduzieren lassen.

## **Schritt8**

Das Mehl darüber streuen, verrühren und das Goulasch Gewürz und die Fleischbrühe zufügen; ca. 60 min. leise köcheln lassen.

## **Schritt9**

Ca. 12 min. vor Ende der Kochzeit die Kartoffelwürfel dazu geben. Zeitversetzt folgen die Champignons und die Paprikaschoten, aber nur für 5 min.

## **Schritt10**

Nicht zerfallen, verkochen lassen, alles nachschmecken.

## **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt12**

Anrichten, portionieren und einen guten Esslöffel Rahm aus Creme fraiche, Sahne und Petersilie darüber geben.

**Tags:** gut vorzubereiten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/party-goulasch-suppe-mitternachts-sueppchen/>