

Pikante Gulaschsuppe mit Western-Feeling

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

400 g Rindergulasch
 1 rote Paprikaschote
 1 Möhre
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 250 g Rinderhackfleisch
 1 rote Chilischote
 2 Esslöffel Tomatenmark
 1 Esslöffel brauner Zucker
 150 ml starker Kaffee
 400 ml Dosentomaten (gestückelt)
 400 ml weiße Bohnen
 1/2 Bund Petersilie
 Salz, Pfeffer
 3 Esslöffel Sonnenblumenöl
 250 ml Wasser

Besonderes Zubehör

Bräter

muggelig auf der Couch schmeckt das Western-Style-Süppchen abenteuerlich gut.

- 1 -

Zwiebel schälen und fein hacken. Paprika entkernen und in Würfel schneiden. Möhre schälen und würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken.

- 2 -

2 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch ca. 1-2 Minuten scharf anbraten. Aus dem Bräter auf einen Teller geben. Restliches Öl im selben Bräter erhitzen. Hackfleisch hinzufügen und ca. 2-3 Minuten anbraten. Gemüse, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und 1-2 Minuten braten.

- 3 -

Rindfleisch zurück in den Bräter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark, Dosentomaten und Zucker untermengen und mit Kaffee und Wasser ablöschen. Kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und ca. 1 1/2 - 2 Stunden schmoren lassen.

- 4 -

Bohnen zur Gulaschsuppe hinzufügen, vermengen und ca. 5 Minuten erwärmen. Petersilie fein hacken. Gulaschsuppe mit Petersilie garnieren und servieren.

Mit magerem Hack, feurigen Chilis und vollem Kaffee Aroma verbreitet diese Gulaschsuppe echte Lagerfeuer-Stimmung. Fehlt nur noch das Pferd, der Cowboy und eine derbe Salonschlägerei. Aber auch