

## Heute im Brotlaib versteckt: Pikante Wurst-Gulaschsuppe

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

1 Gemüsezwiebel  
30 g Speck  
1 Paprika  
2 Esslöffel Sonnenblumenöl  
1/2 Esslöffel Tomatenmark  
250 ml Fleischbrühe  
1 Teelöffel Kümmel  
1 Lorbeerblatt  
1/3 Bund Petersilie  
3 grobe Bratwürste  
1/2 Teelöffel Paprika edelsüß  
Salz, Pfeffer  
2 kleine Roggenbrotlaibe

Wie ein Ü-Ei nur fleischiger und satter und (fast) ein bisschen besser: Unter dem knusprigen Brotdeckel versteckt sich eine dampfende Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Speck und Paprika. Die kleine Extraüberraschung: Lange Schmorzeiten fallen weg, da du klassisches Gulaschfleisch durch würzige Bratwürstchen ersetzt.

- 1 -

Zwiebel schälen und würfeln. Speck in Streifen schneiden. Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und Paprika in grobe Würfel schneiden.

- 2 -

1 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Speck und Zwiebelwürfel 2-3 Minuten anschwitzen. Lorbeerblatt, Paprika, Paprikapulver, Tomatenmark und Fleischbrühe hinzufügen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und 15-20 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 4 -

Brotlaibe im heißen Ofen 5-8 Minuten backen.

- 5 -

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Bratwürstchen 5-7 Minuten anbraten und in Scheiben schneiden. Zum Gulasch geben.

- 6 -

Deckel von den Brotlaiben abschneiden. Krume mit einem Löffel herauslösen. Petersilie hacken. Brotlaibe mit Gulaschsuppe füllen und mit Petersilie garnieren. Brotdeckel aufsetzen und servieren.