

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Gulaschsuppe



Fotolia

**mehr Kochtipps:  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)**

## Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken
- Majoran und Petersilie fein schneiden
- Kartoffeln, Karotten und Peperoni rüsten und in kleine Würfel schneiden
- Bratbutter in einem Topf erhitzen
- Rindsragout gut auf allen Seiten sautieren, Zwiebeln und Knoblauch begeben und mit sautieren
- Tomatenpüree, Zucker, Paprikapulver, Lorbeerblätter und Majoran begeben und kurz mit dünsten
- Mit Rotwein ablöschen und mit der Rindsbouillon aufgiessen, aufkochen und ca. 60 min zugedeckt leicht schmoren
- Kartoffeln, Karotten und Peperoni begeben und ca. 20 min weiter schmoren
- Petersilie begeben, evtl. abschmecken und heiss servieren

## Zutaten

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 500g   | Rindsragout             |
| 1 Stk. | Zwiebel                 |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe           |
| 2 EL   | Bratbutter              |
| 10g    | Paprikapulver, scharf   |
| 15g    | Paprikapulver, edelsüss |
| 10g    | Tomatenpüree            |
| 150g   | Rotwein                 |
| 800g   | Rindsbouillon           |
| 15g    | Zucker                  |
| 3g     | Majoran                 |
| 10g    | Petersilie              |
| 2 Stk. | Lorbeerblätter          |
| 3 Stk. | Kartoffeln              |
| 1 Stk. | Karotten                |
| 2 Stk. | Peperoni                |