

## Rindsgulaschsuppe

mit Sauerrahm

### Zutaten für 4 Personen

500g Rindsschulter	2 dl Rotwein
400g Kartoffel festkochend	1,6 l Rindsbouillon
150g Karotten	2-3 Stängel Thymian
1 Stk. rote Peperoni	4 EL Sauerrahm
1 Stk. Zwiebel	Petersilie zum Garnieren
1 Stk. Knoblauchzehe	
2 EL Tomatenpüree	
1 EL Paprikapulver edelsüss	
½ KL Kreuzkümmel gemahlen	



### Vorbereitung:

Rindsschulter in gleichmässige Würfel à ca. 10g schneiden. Kartoffel und Karotten schälen und in gleichmässige Würfel schneiden (ca. 1cm x 1cm). Peperoni waschen, entkernen und ebenfalls in Würfel von 1cm x 1cm schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.

### Zubereitung:

Rindfleischwürfel in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl kurz heiss anbraten. Die Hitze etwas reduzieren, Zwiebeln und Knoblauch begeben und unter gelegentlichem Schwenken ca. 3 Minuten dünsten. Jetzt das Tomatenpüree begeben und ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze und stetigem Rühren dünsten. Das Paprikapulver und den Kreuzkümmel begeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen, gut umrühren und fast komplett einkochen lassen. Mit Rindsbouillon auffüllen und bei mittlerer Hitze ca. 90 Minuten schmoren (gelegentlich rühren). Für die letzte halbe Stunde, die Gemüsewürfel und den Thymian begeben.

### Anrichten:

Die Gulaschsuppe nun in einem tiefen Teller oder in einer Suppenbowle anrichten. Mit Sauerrahm und Petersilie garnieren und mit einem feinen Stück Brot servieren.

Ä Guete!