

Rezept Süßkartoffel-Gulaschsuppe



Zutaten für 4 Personen:

Ihr benötigt:	
800g Rindfleisch aus der Keule	
1 Zwiebel	
3 Knoblauchzehen	
3 große Süßkartoffeln	
4 bunte Paprika	
1 Bund Lauchzwiebeln	
1 Glas Ajvar (ca. 400g)	
750ml Gemüsebrühe	
Paprika, Salz & Pfeffer	
Butterschmalz / Fett zum anbraten	

Zunächst die Zwiebel und das Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und ebenso wie die geschälten Süßkartoffeln würfeln. Die Lauchzwiebeln bis auf 2 Stangen waschen und in Röllchen schneiden.

Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke würfeln und in einem Topf in etwas Butterschmalz zusammen mit den Knoblauch- und Zwiebelwürfeln von allen Seiten scharf anbraten.

Kurz vor Ende die Paprikawürfel und die Lauchröllchen hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Alles mit der Brühe ablöschen, die Süßkartoffeln hinzugeben und alles bei mittlerer Temperatur und geschlossenem Deckel 30 Minuten kochen. Nach der Kochzeit das Ajvar hinzugeben, ggf. noch etwas Wasser hinzugeben und abschmecken. Bei Bedarf noch etwas nachwürzen.

Bei mittlerer Hitze nochmals 15 Minuten köcheln lassen und anschließend mit den restlichen Lauchzwiebeln garniert servieren.

Tip: Wer es gerne schärfer mag, kann zusätzlich noch etwas Cayenne Pfeffer hinzugeben.

Wir wünschen Guten Appetit!

