



## Gulaschsuppe für kalte Wintertage

<https://danielas-foodblog.de/gulaschsuppe-fuer-kalte-wintertage/>

**Fertig in: 2 Stunden 30 Minuten**

**Reicht für: 6 Portionen**

### *Zutaten:*

**1 kg Gulasch  
1 weiße Zwiebel  
3 EL Paprikamark  
1,5 L Gemüsebrühe  
4 EL Paprikapulver, edelsüß  
4 Karotten  
2 Paprika  
5 große Kartoffeln**

### *Zubereitung:*

**In einem Bräter etwas Öl erhitzen. Das Gulasch dazu geben und etwa fünf Minuten scharf anbraten.**

**Währenddessen die Zwiebel in feine Streifen schneiden.**

**Die Zwiebel zusammen mit dem Paprikamark in den Bräter geben und nochmals gut fünf Minuten anbraten lassen.**

**Das Paprikapulver dazu geben und das Gulasch mit der Brühe ablöschen.**

**Die Gulaschsuppe etwa 90 Minuten mit geschlossenem Deckel auf mittlerer Temperatur schmoren lassen.**

**In der Zwischenzeit die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Paprika in dünne Streifen schneiden, die Kartoffeln schälen und grob würfeln.**

**Nach 90 Minuten das Gemüse in die Gulaschsuppe geben und nochmal 30 Minuten weiter köcheln lassen.**

**Nach Ende der Kochzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell noch mit etwas in Wasser gelöster Speisestärke binden.**