

## GULASCHSUPPE, GULYASSUPPE ÖSTERR.REZEPT



Kategorie: Suppen

Kreiert: am 27.10.2017

Qualifiziert von: Supercook  
DE

Vorgeschlagen von:  
bosquesnegros

Gesamtzubereitungszeit:  
54:07 Minuten

### ZUTATENLISTE FÜR 4 PORTIONEN

|                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| <b>200 Gramm</b>      | Zwiebel                          |
| <b>1 Zehe/ Zehen</b>  | Knoblauchzehe                    |
| <b>3 Esslöffel</b>    | Öl                               |
| <b>700 Milliliter</b> | Brühe                            |
| <b>200 Gramm</b>      | Rindfleisch in 1 cm Würfel       |
| <b>200 Gramm</b>      | Kartoffeln in 1 cm Würfel        |
| <b>2 Esslöffel</b>    | süßes geräuchertes Paprikapulver |
| <b>1 Teelöffel</b>    | Tomatenmark                      |
| <b>1 Teelöffel</b>    | Kümmel                           |
| <b>1 Teelöffel</b>    | Majoran                          |
| <b>1 Teelöffel</b>    | Salz                             |

### SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).