

# Feurige Gulaschsuppe

Für 8 Personen

## Zutaten:

1 kg Gulaschfleisch mit Öl anbraten

1 Bund Suppengrün

200 g Zwiebeln

Je 1 rote, grüne, gelbe Paprika

schneiden und dazu geben

140 g Tomatenmark unterrühren, mit

$\frac{1}{2}$  l trockenen Rotwein und

1  $\frac{1}{2}$  l klare Brühe ablöschen

Ca. 1,5 Stunden köcheln lassen.



Mit Salz, Cayennepfeffer, Edelsüßpaprika würzen

1 große Peperoni in Scheiben schneiden, die weißen Kerne entfernen und über die Suppe streuen.