

Gulaschsuppe (Hausrezept)

Zutaten:

1kg Gulaschfleisch
500g Zwiebeln
1 großes Glas Tomatenpaprika in Streifen
4 Tüten Knorr Gewürzmischung Gulasch Zigeuner Art
500g frische Champignons

Zubereitung:

1,5 Liter Wasser im Topf zum kochen bringen. Die 4 Tüten Gewürzmischung mit Schneebesen einrühren und aufkochen.
Klein geschnittenes Fleisch dazugeben und ca. 1 Stunde köcheln, öfters umrühren.
Dann die Zwiebeln in halbe Ringe geschnitten und die Champignonscheiben in die Suppe geben.
Ca. 30 Minuten weiterkochen lassen, bis das Fleisch zart ist. Zum Schluss die Tomatenpaprkastreifen unterrühren und heiß werden lassen.
Werden Champignons aus dem Glas genommen, auch erst zum Schluss zugeben.