Saarländische Gulaschsupp

Zutaten:

1 Ring Lyoner
3 Stk. Paprika
1 Stk. Zwiebel
500 g Champignons
500 g Kartoffeln
50 g Tomatenmark
1 Liter Rinderbrühe
Salz, Pfeffer
2 TL Paprikapulver
Monadmin nach Bedarf

Dazu passt: ein dunkles Baguette

4 Personen

45 Min.

Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das passende Zubereitungsvideo auf YouTube an!
www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Lyoner in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Paprika waschen und das Kerngehäuse entfernen. Danach in 2 cm große Würfel schneiden. Die Champignons vierteln, Kartoffel schälen und fein würfeln. Die Zwiebel ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Lyoner zusammen mit den Zwiebeln und Paprikapulver scharf anschwitzen. Die Kartoffeln, Champignons und das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Anschließend mit der Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer würzen. Je nach Geschmack kann die Suppe mit etwas Mondamin abgebunden werden.