



Gulasch-Paprika-Suppe mit Bier

 Dauer
70 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Schweinefleisch für Gulasch	600 g
Thymian, frisch	10 g
Sonnenblumenöl	2 Esslöffel
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	
Bier	250 ml
Tomaten, gehackt	800 g
Zucker	1 Teelöffel
Paprika, rot	3 St.

Zubereitung

Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen und ggf. von Sehnen befreien. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und fein hacken.

In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Fleisch darin ca. 4–5 Min. scharf anbraten. Zwiebeln zufügen, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Paprikapulver würzen und weitere 3 Min. braten. Mit Bier ablöschen, Tomaten mit Flüssigkeit zufügen und mit Zucker würzen. Zugedeckt 45 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren.

Inzwischen Paprikas waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und grob würfeln. Zur Suppe geben und weitere ca. 10–15 Min. garen. Gulaschsuppe würzig abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt Baguette

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	378 kcal		
Kohlenhydrate	31 g	Ballaststoff	8 g
Eiweiß	36 g	Fette	12 g