



Gulasch-Paprika-Suppe mit Bier

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

🔪 Küchenutensilien

großer Topf

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

2. 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 ca. 45 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren.

3. 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 [Minifladenbrot](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	427 kcal		
Kohlenhydrate	37 g	Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	33 g	Fette	16 g