

# Gulaschsuppe



## Zutaten für 4 Portionen:

- 50 g Speck, geräuchert, durchwachsen  
(*bei uns erhältlich*)
- 125 g Salami (*bei uns erhältlich*)
- 250 g Schweinefleisch-Gulasch  
(*bei uns erhältlich*)
- 250 g Zwiebeln
- 1 Paprikaschote, rot
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- ½ TL Kümmel, evt.
- etwas Salz und Pfeffer
- 2 EL Paprikapulver, rosenscharf
- 125 ml Rotwein
- 125 ml saure Sahne
- 1 EL Mehl

## Zubereitung

Speck und Salami in kleine Würfel schneiden. Schweinefleisch etwas kleiner schneiden. Speck im Topf auslassen, das Schweinefleisch darin anbraten. Zwiebeln schälen, grob würfeln. Paprikaschote waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.

Beides mit andünsten. Tomatenmark, Lorbeerblatt und Kümmel zufügen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze 10 Minuten dünsten.

Mit 750 ml kaltem Wasser ablöschen, aufkochen lassen, dann den Rotwein zugießen.

Sahne und Mehl verrühren, die Suppe damit binden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig!

**Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!**

