

Gulaschsuppe aus dem Thermomix

Zutaten für 6 Portionen:

- 500 g Gulasch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 120 g Möhren
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 Paprika
- 500 g Kartoffeln (festkochend, geschält)
- 15 g Speisestärke



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 65 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 80 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Knoblauch, die Zwiebel, die Möhren und die Kartoffeln. Entkerne die Paprika. Schneide die Paprika, die Möhren und die Kartoffeln in Würfel.
2. Hacke den Knoblauch **2 Sekunden / Stufe 8**. Halbiere die Zwiebel, hacke sie **3 Sekunden / Stufe 5** klein. Schiebe alles mit einem Spatel nach unten. Gib das Öl in den Mixtopf und dünste alles **3 Minuten / 120 Grad / Stufe 1** an.
3. Gib das Fleisch, die Möhren und das Tomatenmark hinzu. Röste die Zutaten **6 Minuten / 120 Grad / Linkslauf / Stufe 1** an.
4. Gib die Gemüsebrühe dazu und die Gewürze hinzu. Koche die Gulaschsuppe **40 Minuten / 100 Grad / Linkslauf / Stufe 1**.
5. Gib anschließend die Paprika und Kartoffelwürfel hinzu. Koche sie **15 Minuten / 100 Grad / Linkslauf / Stufe 1**.
6. Verrühre die Speisestärke mit 2 Esslöffeln Wasser, gib sie zur Gulaschsuppe und rühre sie **5 Minuten / 100 Grad / Linkslauf / Stufe 1** unter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

