Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Schnelle Gulaschsuppe

Zubereitung

Das Fleisch putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln und Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Sellerie in kleine Streifen schneiden. In einem Schnellkochtopf etwas Öl heiß werden lassen, das Fleisch von allen Seiten goldgelb anbraten, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und anrösten lassen. Tomatenmark und Staubpaprika dazu, gut durchrühren und mit Wasser oder Suppe aufgießen. Das restliche Gemüse und die Kräuter und Gewürze dazugeben, abschmecken und den Kelomat schließen. Ca. 10 - 15 min kochen lassen und den Kelomat abdampfen lassen. Den Deckel wieder öffnen, eventuell nochmal nachwürzen und abschmecken.

Mit frischen Semmeln servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Anna Salmhofer.

Zutaten

- 40 dag Rindsgulaschfleisch
- 4 große Kartoffeln
- 3 große Karotten
- 1 Stange Sellerie
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Liebstöckl
- Salz und Pfeffer
- Kümmel
- Paprikapulver
- 2 EL Tomatenmark
- Majoran
- Bohnenkraut