

## Gulaschsuppe

### Zutaten für 4 Personen

60	g	Böhnchen, getrocknet	24 Std. einweichen.
500	g	Rindsvoressen	In 1cm grosse Würfel schneiden.
		Öl	Fleisch portionenweise gut anbraten und beiseitestellen.
1		Zwiebel	Grob hacken und andämpfen.
2		Knoblauchzehen	Fein hacken und mitdämpfen.
3	EL	Mehl	Fleisch zu den Zwiebeln geben und mit Mehl bestäuben.
1.5	L	Bouillon	Fleisch ablöschen, Böhnchen beigeben und Schaum abschöpfen.
1		Zwiebel, besteckt	In die Suppe geben. Suppe 1.5 Stunden köcheln. Gelegentlich umrühren.
		Salz	
3	TL	Paprika, scharf	
1	MS	Kümmel, frisch gemahlen	Suppe würzen.
1		Peperoni, rot	
2		Kartoffeln, festkochend	
80	g	Sellerieknolle	Gemüse in 5mm Würfel schneiden und zur Suppe geben. Weitere 20 Minuten köcheln.
2		Tomaten	Schälen, entkernen, in 5mm Würfel schneiden und zur Suppe geben. Weitere 5 Minuten köcheln.
		Cayennepfeffer	
		Paprika	
		Salz	Suppe pikant abschmecken.
4		Bürli	Mit einem Bürli servieren.

