

**UNGARN:**

**Gulasch-Suppe**

(ca. 4 Personen)

Zeitbedarf: 75 Min.

200 g Zwiebeln	würfeln und in heißem Öl andünsten.
250 g Gulasch (Rind, Schwein oder gemischt)	klein würfeln, zu den Zwiebeln geben und ebenfalls andünsten.
1 EL Tomatenmark	zugeben und mit anschwitzen.
1 kleine Dose gehackte Pizzatomen	zufügen.
$\frac{3}{4}$ l (heißes) Wasser	zugeben, sodass das Fleisch gut bedeckt ist. Mit
1 TL Brühe etwas Paprikapulver (rosenscharf und edelsüß) etwas Majoran etwas Salz weißer Pfeffer	würzen und aufkochen.
$\frac{1}{2}$ Paprika (rot oder grün, ca. 100 g, gewürfelt) ca. 150 g Kartoffeln (gewürfelt) 1-2 Gewürzgurke (gewürfelt)	nach 15 Minuten zum Fleisch geben. Nach weiteren 20 bis 30 Minuten ist die Gulaschsuppe fertig.

**Kalkulation:**

200 g Zwiebeln	0,30 €
250 g Gulaschfleisch	1,40 €
1 kl. Dose Pizzatomen	0,35 €
Paprika	0,30 €
Umlage für sonst. Zutaten	1,20 €
	Summe:
	3,55 €
	pro Person:
	0,89 €