

Gulaschsuppe "Teriyaki Style"

Gesamtzeit **60 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

250 g	Rindfleisch
7 EL	<u>Kikkoman Teriyaki Sauce</u> <u>mit geröstetem</u> <u>Knoblauch</u>
300 g	Zwiebeln
1	rote Paprikaschote
1	grüne Paprikaschote
2 EL	Öl
250 ml	Tomatensaft
3 EL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver
300 g	Kartoffeln
	gemahlener Kümmel
	Salz
	frisch gemahlener
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Rindfleisch in Würfel schneiden, mit 4 Esslöffel Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch vermischen und etwa 15 Minuten durchziehen lassen.

Schritt 2

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Paprikaschote waschen, putzen und in Würfel schneiden.

Schritt 3

Das Öl erhitzen und das Fleisch darin anbraten, Zwiebeln und Paprika zugeben und andünsten.

Schritt 4

750 ml Wasser und den Tomatensaft angießen, Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen und alles ca. 45 Minuten garen.

Schritt 5

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffelwürfel 20 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.

Schritt 6

Die Suppe mit 3 Esslöffel Teriyaki, Kümmel, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.