

## Gulaschsuppe nach Großmutter's Art



Zubereitungszeit **2 Stunden 20 Minuten**  
Kalorien pro Portion **971**

### Zutaten für 4 Personen

300 g Rinds- und Schweinegulasch  
1 Knoblauchzehe  
160 g Zwiebeln  
320 g Kartoffeln  
2 rote Paprikaschoten  
2 grüne Paprikaschoten  
1 EL Butterschmalz  
80 g Tomatenmark  
0,8 Tomaten aus der Dose  
100 ml Kikkoman Teriyaki Marinade  
1 TL gemahlener Pfeffer  
1 TL Paprikapulver edelsüß  
0,8 TL Paprikapulver scharf  
1 EL Thymian

1. Gulasch trocken tupfen.
2. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, Knoblauch zerdrücken und Zwiebeln würfeln.
3. Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.
4. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden.
5. Butterschmalz erhitzen, Fleisch dazugeben und anbraten. Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen und ebenfalls anbraten.
6. Gemüse und Kartoffeln zugeben und andünsten. 750 ml Wasser, Tomatenmark und Tomaten dazugeben, aufkochen und ca. 90 Minuten garen.
7. Suppe mit Teriyaki Marinade & Sauce, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian würzen und servieren.

**Guten Appetit!**