

Gulaschsuppe aus dem Thermomix



© Gulaschsuppe - Rezepte mit Herz

🕒 120 Min.

👨‍🍳 leicht

👤 4 Personen

Dieses tolle Rezept haben wir bei unserem [Produkttest der Welle von Vorwerk](#) gezaubert - denn wir testen unsere Testprodukte immer in Aktion und prüfen sie beim Mixen neuer Rezepte auf Herz und Nieren.

Hier sind wir vom Ergebnis sehr begeistert: Diese Suppe ist super lecker geworden!

Schaut doch mal bei unserem [Produkttest Welle](#) rein!

Wenn ihr keine Welle besitzt - dann solltet ihr auf jeden Fall den Linkslauf einstellen, damit Fleisch und Gemüse schön stückig bleiben!

Außerdem stammt dieses Rezept aus unserer Rezeptsammlung [Preiswerte Woche](#). Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein! Es erwarten euch schnelle & preiswerte Rezepte für jeden Tag - maximal 2,50 € pro Portion!

Guten Appetit!



Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|---------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 400 g | Schweinegulasch |
| <input type="checkbox"/> | 1 | große Zwiebel |
| <input type="checkbox"/> | 15 g | Öl |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | passierte Tomaten |
| <input type="checkbox"/> | 800 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 3 | Lorbeerblätter |
| <input type="checkbox"/> | 3 TL | Fleischbrühepulver |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Paprika edelsüß |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Paprika rosenscharf |
| <input type="checkbox"/> | je 1/2 | rote, grüne und gelbe Paprikaschote |
| <input type="checkbox"/> | 3 | Kartoffeln |
| <input type="checkbox"/> | | Salz, Pfeffer |

Zubereitung

1. Schweinegulasch in mundgerechte Stückchen (ca. 1 x 1 cm) schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten.
2. Zwiebel abziehen, in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Öl hinzufügen und 3 Min./Varoma/Stufe 2 dünsten. Zum Fleisch geben.
3. Welle einsetzen, Fleisch, Zwiebeln und übrige Zutaten, außer Paprikaschoten und Kartoffeln, hinzufügen und 75 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.
4. Inzwischen Paprika und Kartoffeln waschen, putzen, ggf. schälen, in Würfel von ca. 1 x 1 cm schneiden. Zum Fleisch hinzufügen, erneut 30 Min./100 °C/Stufe 1 kochen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Für alle, die keine Welle haben: ab Schritt 2 Linkslauf einstellen. Fleisch und Gemüse werden durch das Messer allerdings deutlich mehr in Mitleidenschaft gezogen!

Nährwertangaben

pro Portion ca. 295 kcal, 24 g E, 13 g F, 20 g KH