Szegediner Gulaschsuppe

Zutaten

- 375 g Schweinefleisch
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 100 g Zwiebeln
- 150 g rote Paprikaschote(n)
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 l Wasser
- 6 TL Maggi Klare Fleisch Suppe, Dose
- 180 g Sauerkraut
- 150 g Crème fraîche

Zubereitung

1. Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.

2. Knoblauchzehe(n) schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden.

3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Fleisch darin anbraten. Knoblauch, Zwiebeln und Paprika zugeben und mitdünsten. Tomatenmark zugeben. Wasser zugießen, zum Kochen bringen. MAGGI Klare Fleisch Suppe darin auflösen und ca. 30 Min. im geschlossenen Topf garen.

4. Sauerkraut abtropfen lassen, kleinschneiden und zur Suppe geben. Weitere 15 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche unterrühren und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	5 g
Energie	388 kcal
Fett	33 g
Protein	19 g

60 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de