



Bunte Mitternachtssuppe (8 Portionen)

750 g Gulaschfleisch fein würfeln, in etwas Öl gut anbraten

4 große Zwiebeln würfeln

2 rote Paprika in Streifen schneiden

2 grüne Paprika in Streifen schneiden und hinzufügen

außerdem 4 Möhren dazugeben mit andünsten.

375 g Kartoffeln in feine Würfel schneiden, hinzufügen

mit 1 ½ l Brühe auffüllen

mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen

ca. 35 min kochen lassen

1 Dose Tomaten

1 Dose grüne Bohnen

und evtl. 1 Dose Champignons hinzufügen,

0,2 l Rotwein dazugießen und nochmals abschmecken.