

Zutaten:

- 12 Zwiebeln, gewürfelt
- 700 g Rindfleisch, gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 1 l Fleischbrühe
- 100 g Schweineschmalz
- ½ EL Paprikapulver, scharf
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Kümmel, zerstoßen
- ½ TL Majoran, gerebelt

- 1 TL Salz
- 2 Kartoffeln, gewürfelt
- 2 Paprika, enthäutet, in Streifen
- 1 Dose Tomaten
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 100 ml Rotwein
- Schmand

Zubereitung:

1. Das Schmalz im Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin bräunen.

2. Die Fleischwürfel zugeben und ca. 5 Min. unter ständigem Rühren im Fett rösten.
3. Nach 3 Min. das Tomatenmark zugeben und mit anrösten. Nach 5 Min. mit dem Rotwein ablöschen.
4. Paprikapulver, Kümmel, Majoran und Salz zugeben, mit der Fleischbrühe auffüllen und alles zugedeckt bei milder Hitze 1 Std. garen.
5. Die Kartoffelwürfel, Paprikastreifen, Tomaten und den Knoblauch in die Suppe rühren und weitere 30 Min. köcheln lassen.
6. Die Suppe vom Herd nehmen und mit einem Klecks Schmand servieren.