

## Gulaschsuppe im Brottopf

### Zutaten

400 g Rindergulasch, klein geschnitten  
1 Zwiebel  
2 Karotten  
300 g festkochende Kartoffeln  
2 EL Öl  
1 EL Tomatenmark  
100 ml Schwarzbier  
800 ml Tomatensuppe  
Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Paprikapulver, etwas Raz el Hanout

Außerdem  
4 kleine Brote

### Zubereitung

Kartoffeln, Zwiebel und Karotten schälen und in Würfel schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch darin gut anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelwürfel hinzufügen und mitbraten. Das Tomatenmark dazugeben und unter Rühren etwas anrösten. Mit Schwarzbier ablöschen. Tomatensuppe und Gemüsewürfel in den Topf geben, mit Paprikapulver und Raz el Hanout würzen und zugedeckt ca. 1-1,5 Stunden köcheln lassen.

Suppe nochmals mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.

Das obere Fünftel der Brote abschneiden. Den Brotlaib vorsichtig aushöhlen. Aber aufpassen, dass man nicht zu viel aushöhlt, sonst werden die Wände zu dünn und die Suppe läuft raus...

