

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...

