

Gulaschsuppe aus dem Schnellkochtopf

für 5 Portionen

500 g	Rindsgulasch
3 große	Zwiebeln
1/2 TL	Senf
0,25 l	Rotwein
500 g	Kartoffeln
400 g	Champignons
2	Paprika
3	Karotten
1,25 l	Wasser
1 Dose	Tomaten
	Salz, Pfeffer
1/2 TL	Majoran
1/2 TL	Paprikapulver
1 EL	Gemüsebrühe-Pulver
3 EL, gehäu	Mondamin, nur nach Bedarf



Gulasch mit Küchenpapier abtupfen und in 1 – 2 cm große Würfel schneiden.
Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
Kartoffeln und Karotten in mittelgroße Würfel schneiden,
Champignons in dicke Scheiben schneiden,
Paprikaschote mundgerecht schneiden.

Im Schnellkochtopf das Öl erhitzen und das Fleisch darin anbraten.
Dazu kommt dabei der Senf.
Sobald das Fleisch Farbe bekommen hat, kommen die Zwiebeln dazu und werden mit angebraten.
Wenn auch diese etwas Farbe haben, wird mit Rotwein abgelöscht.

Das Gemüse zugeben, mit Wasser auffüllen.
Erhitzen und für ca. 25 Minuten garen, dann den Druck abfallen lassen.
Danach die Tomaten zugeben
und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Brühpulver und Paprikapulver würzen.