

# Rezept des Monats Februar

## Deftige Gulaschsuppe vom Strauß

### Zutaten für 4 Personen:

0,8 kg Straußenfleisch

150 gr. mag. Speck

750 gr. Zwiebeln

750 gr. Paprika

500 gr. Tomaten aus der Dose

2 Knoblauchzehen

1 Ds. Kleine Champignons

500 ml Gemüsebrühe

Gewürze:

Salz, Paprika edelsüß, Tabasco, Chili, nach Geschmack



### Zubereitung:

Für die Suppe eignet sich hervorragend ein Stück Braten oder Steak vom Strauß. Sie können auch gerne bereits geschnittenes Gulaschfleisch verwenden.

Den Speck und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch mit dem Speck und den Zwiebeln darin anbraten.

In der Zwischenzeit die Paprika klein schneiden.

Fleisch, Paprika und die Tomaten mit der Gemüsebrühe in einen größeren Topf geben und ca. 1 Std. schmoren lassen. Nach Geschmack die Gewürze zugeben und abschmecken.

Dazu reichen wir frisches Brot.