

Gemüse-Gulaschsuppe

	Zutaten	Zubereitung
	200 g Schweinefleisch	In kleine Würfel oder feine Streifen schneiden
	3 Zwiebeln Evtl. 1 Knoblauchzehe	Fein würfeln
	1 EL Öl	Das Fleisch darin anbraten, Zwiebeln kurz mit andünsten
	$\frac{3}{4}$ - 1 l Brühe 1 EL Tomatenmark Salz, Pfeffer	Zugeben und 20 Min. garen
	100 g Möhren 150 g grüne Paprika 100 g Bleichsellerie	Putzen, waschen, in feine Scheiben oder Streifen schneiden
	2 Tomaten	Waschen, evtl. brühen und abziehen, achteln
	30 g geschroteter Weizen	Das Gemüse und den Weizen zu dem Fleisch geben, weitere 20 Min. garen
	1 Bd. Petersilie Evtl. Schnittlauch	Hacken und vor dem Servieren, darüber streuen