KIKKOMAN

Gulaschsuppe mit Rind-, Schweine- und Pouletfleisch

Gesamtzeit **65 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **50 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'175 kJ / 520 kcal

Fett: **33 g** Eiweiss: **45 g**
Kohlenhydrate: **10 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

150 g	Rindernacken, gewürfelt (2 x 2 cm)
150 g	Schweineschulter, gewürfelt (2 x 2 cm)
150 g	Pouletschenkel ohne Knochen, gewürfelt (2 x 2 cm)
1	Zwiebel, gewürfelt
2	Knoblauchzehen, gewürfelt
1	Rote Peperoni, gewürfelt
4 EL	Olivenöl zum Braten
2 EL	Tomatenpüree
700 ml	Rinds- oder Gemüsebouillon
1 TL	Paprikapulver
0.5 TL	Kreuzkümmelsamen
80 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
50 g	Fetakäse, zerkrümelt
80 g	schwarze Oliven, in Scheiben
1	Zitrone, in Spalten
10 g	frische Petersilie, gehackt (zum Garnieren)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 Zwiebel, gewürfelt - **2** Knoblauchzehen, gehackt - **1** Rote Peperoni, gewürfelt - **150 g** Rindernacken, gewürfelt (2 x 2 cm) - **150 g** Schweineschulter, gewürfelt (2 x 2 cm) - **150 g** Pouletschenkel ohne Knochen, gewürfelt (2 x 2 cm) - **4 EL** Olivenöl zum Braten
Das Olivenöl in einem grossen Topf auf direkter Flamme erhitzen. Zwiebel hinzugeben und glasig anbraten. Knoblauch und Peperoni unterrühren und braten, bis sie weich werden. Rind-, Schweine- und Pouletfleisch dazugeben und von allen Seiten anbraten.

Schritt 2

2 EL Tomatenpüree - **1 TL** Paprikapulver - **0.5 TL** Kreuzkümmelsamen - **700 ml** Rinds- oder Gemüsebouillon - **80 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade - **50 g** Fetakäse, zerkrümelt - **80 g** schwarze Oliven, in Scheiben - **1** Zitrone, in Spalten - **10 g** frische Petersilie, gehackt (zum Garnieren)
Tomatenpüree, Paprika und Kreuzkümmel zum Fleisch geben und eine weitere Minute kochen lassen. Mit der Rinds- oder Gemüsebouillon aufgiessen und zum Köcheln bringen. 35 bis 40 Minuten kochen, bis das Fleisch weich ist. Die Suppe mit Kikkoman Teriyaki Marinade abschmecken. Die Gulaschsuppe mit Feta, Oliven, Zitrone und Petersilie garnieren und heiss servieren.