Gulaschsuppe mit Kartoffeln aus dem Dutch oven

Zutaten (8 Portionen)

1 ½ EL Butterschmalz	erhitzen.
800 g Rindergulasch	portionsweise anbraten, bei letzter Portion
300 g klein gewürfelte Zwiebel,	
4 klein gehackte Knoblauchzehen,	
2 EL Tomaten-Paprikamark,	
1 EL scharfes Paprikapulver und	
2 EL Paprikapulver, edelsüß	dazu geben, kurz mit anbraten, das Fleisch wieder hinzufügen, danach mit
½ EL Zucker,	
1 EL Salz,	
½ EL Pfeffer,	
½ EL Kümmel und	
1 EL Thymian	würzen, umrühren und mit
250 ml Rotwein	ablöschen. Danach
2 ½ Lorbeerblätter,	
2 klein gewürfelte, rote Paprika,	
350 g klein gewürfelte, festkochende Kartoffeln	dazu geben und mit
1,5 L Rinderbrühe	auffüllen, mit geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde kochen lassen, dann
250 g in Scheiben geschnittene Champignons	dazu geben und eine weitere Stunde kochen lassen.