

Deftige Gulaschsuppe

Für 4 Personen:

500 g Rindergulasch	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Butterschmalz	800 ml Rinderbrühe	150 ml Rotwein
Salz, Pfeffer	3 TL Paprikapulver, scharf	3 EL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Tomatenmark	2 EL Zucker	4 Zweige Majoran
2 Lorbeerblätter	3 große Kartoffel	1 große Karotte
2 Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	

Rindfleischwürfel im Butterschmalz 5 Minuten anbraten, dabei umrühren, dann die Zwiebeln und Knoblauchstücke dazugeben, weitere 5 Minuten mitdünsten. Mit Rinderbouillon und Rotwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver, Lorbeerblättern, Tomatenmark und Majoran würzen. Dann bei geschlossenem Deckel 60 Minuten bei kleiner Hitze schmoren.

Die Kartoffel-, Paprika und Karottenstücke zugeben und weitere 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Dann Petersilie unterrühren und heiß servieren.

Dazu schmeckt Baguette.

Nancy Mick am 17. August 2019