

Ungarische Gulaschsuppe

Für 10 Portionen:

2 kg Rindergulasch	600 g Zwiebeln	3 Paprika
8 Knoblauchzehen	3 EL Butterschmalz	3 EL Tomatenmark
2 EL Paprikapulver, scharf	3 EL Paprikapulver, edelsüß	2 EL Salz
1 EL Pfeffer	1 EL Kümmel	1 EL Zucker
2 TL Thymian	5 Lorbeerblätter	500 ml Rotwein, trocken
3 L Fleischbrühe	700 g festk. Kartoffeln	

Das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden und portionsweise im heißen Schmalz scharf braten. Die klein gehackten Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und ebenfalls anbraten.

Das Tomatenmark unterrühren und anrösten lassen.

Anschließend das Paprikapulver hinzugeben und dieses auch leicht anrösten.

Den gemahlene Kümmel und den Thymian zugeben, sowie Salz, Pfeffer und etwas Zucker und die Lorbeerblätter.

Mit Rotwein ablöschen und mit der Brühe aufgießen und in Würfel geschnittene Kartoffeln und Paprikaschote unterrühren.

Die ungarische Gulaschsuppe mit geschlossenem Deckel drei Stunden köcheln lassen. Bei mittlerer Stufe. Beim Servieren noch Salz und Pfeffer mit auf den Tisch stellen.

Ein evt. sich ergebener Rest darf eingefroren werden.

Anja Würfl am 23. Februar 2024