

Ungarische Gulasch-Suppe

Für 10 Portionen:

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

Das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden, portionsweise in Butterschmalz scharf braten.

Die gehackten Zwiebeln, den Knoblauch zugeben und anbraten.

Das Tomatenmark unterrühren und anrösten lassen.

Paprikapulver hinzugeben und dieses leicht anrösten.

Kümmel, Thymian, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und die Lorbeerblätter zugeben.

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

Die Gulaschsuppe drei Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Beim Servieren Salz und Pfeffer mit auf den Tisch stellen.

Anja Würfl am 29. Dezember 2020