

# Blitz-Gulasch-Suppe mit Szegediner-Schuss, Knoblauch-Brot

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

125 g Rinderfilet	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Paprika	1 mehligk. Kartoffel	40 g Sauerrahm
20 ml Sauerkrautsaft	500 ml Rinderfond	50 ml Cola
1 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ TL ganzer Kümmel	$\frac{1}{2}$ TL Majoran
$\frac{1}{2}$ TL süßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver	25 g Mehl
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Knoblauchbrot:**

2 Scheiben dunkles Toastbrot	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 EL Olivenöl		

**Für die Suppe:**

Den Fond erhitzen, Zwiebel abziehen, fein hacken und Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln im Öl anbraten bis sie glasig sind. Kartoffeln schälen, fein würfeln und mit dazugeben.

Fleisch waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls mit in die Pfanne geben und scharf anbraten. Mit 150 ml vom heißen Fond ablöschen.

Knoblauch abziehen, fein hacken mit Salz vermengen und zugeben. Kümmel fein hacken und mit Majoran zugeben.

Nach und nach heißen übrigen Fond zugeben, mit süßem und scharfem Paprikapulver abschmecken.

Essig und Cola zugeben und köcheln lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mehl mit 20 ml Wasser verquirlen und langsam zum Eindicken in die Suppe geben.

Paprika entkernen und fein würfeln. In den letzten 8 Minuten mitkochen lassen.

Sauerrahm und Sauerkrautsaft sämig rühren und der Suppe zuletzt zugeben.

**Für das Knoblauchbrot:**

Toastbrot im Ofen beidseitig knusprig anbräunen, danach mit Olivenöl einstreichen. Knoblauchzehe abziehen, halbieren und das Brot damit einreiben. Schnittlauch abbrausen, hacken und darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit dem Brot servieren.

Herbert Fellingner am 01. Juli 2019