

Gulasch-Suppe

Für 4 Personen

400 g Rindfleisch	250 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
3 EL Öl	Salz, Pfeffer	1 EL Tomatenmark
1/2 TL Paprikapulver, edelsüß	1/2 TL Paprikapulver, scharf	200 ml trockener Rotwein
1,5 l Fleischbrühe	1 Lorbeerblatt	250 g Kartoffeln

Das Rindfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Fleisch darin rundherum bei starker Hitze 5 Min. anbraten, salzen und pfeffern. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten mitbraten. Tomatenmark und Paprikapulver einrühren und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Brühe und Lorbeerblatt zugeben, alles aufkochen und zugedeckt 20 Minuten kochen. Inzwischen die Kartoffeln schälen. 1 Kartoffel fein reiben, den Rest in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Geriebene Kartoffel und Kartoffelwürfel unterrühren und die Suppe weitere 20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Karlheinz Hauser am 29. Dezember 2014