

Gulasch-Suppe

Für 4 Personen

2 Zwiebel	1 EL Butterschmalz	600 g Rindfleisch (Schulter)
Salz	2 EL Paprikapulver, rosenscharf	1 EL Tomatenmark
1 l Fleischbrühe	3 Kartoffeln, festk.	1 rote Paprika
1 grüne Paprika	1 Chilischote	2 EL Olivenöl
60 g saure Sahne		

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten.

Das Rindfleisch in 0,5 cm kleine Würfel schneiden, mit braten. Mit Salz und Paprika würzen. Tomatenmark zugeben und kurz mit rösten. Mit der Brühe auffüllen und kochen.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und mitkochen bis alles weich ist.

Die Paprika putzen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischote entkernen und sehr fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Paprikawürfel anbraten, Chili zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die angebratenen Paprikawürfel zur Suppe geben, nochmal abschmecken und in vorgewärmte Teller füllen. Mit einem Löffel saurer Sahne garnieren. Dazu passt Baguette.

Vincent Klink am 29. Dezember 2016