

Gulasch-Suppe

Für 4 Personen

2 rote Zwiebeln	500 g Rindfleisch	1 EL Butterschmalz
Salz	2 EL Paprikapulver	2 EL Tomatenmark
1 l Fleischbrühe	1 Lorbeerblatt	3 Kartoffeln, festk.
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Chilischote
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	Pfeffer
60 g saure Sahne		

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Rindfleisch in 5 mm kleine Würfel schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin glasig anschwitzen, Fleischwürfel zugeben und rundherum anbraten, mit Salz und Paprika würzen. Tomatenmark zugeben und kurz mit rösten. Mit der Brühe auffüllen, Lorbeerblatt zugeben und aufkochen, dann 45 zugedeckt leicht köcheln lassen.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden. Nach 45 Minuten zur Suppe geben und weitere ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Paprika putzen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischote entkernen und sehr fein würfeln. Knoblauch schälen, fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Paprikawürfel darin anbraten, Chili und Knoblauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Minuten schmoren.

Die angebratenen Paprikawürfel zur Suppe geben, und diese nochmals abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmte Teller füllen, mit einem Klecks saurer Sahne garnieren. Dazu passt Baguette.

Rainer Klutsch am 30. Dezember 2020