

Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch

Für 5 Portionen:

1 kg Rindergulasch	2 große Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
3 EL Butterschmalz	2 EL Tomatenmark	150 ml Rotwein
800 ml Rindfleischbrühe	2 TL Paprikapulver rosenscharf	4 EL Paprikapulver edelsüß
1 EL Zucker	3 TL Majoran getrocknet	1/2 Bund frische Petersilie
2 Lorbeerblätter	4 Kartoffeln, mehligk.	4 kleine Karotten
2 rote Paprika	Salz, Pfeffer	

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Gulasch in kleine Würfel schneiden und in reichlich Butterschmalz anbraten bis alles bräunliche Farbe angenommen hat. Das Fleisch dabei immer wieder wenden. Es sollte ein Bratensatz dabei entstehen.

Wenn es zu dunkel wird mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz damit lösen. Nun die Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, kurz mitdünsten.

Nun alles mit dem restlichen Rotwein ablöschen und kurz mitkochen. Mit Rinderfond aufgießen und mit Zucker, Paprikapulver, Lorbeerblättern, Tomatenmark und Majoran würzen.

Dann bei geschlossenem Deckel ca. 60-90 Minuten garen.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, Paprika würfeln und Karotten schälen und in Scheiben schneiden.

Das Gemüse zugeben und weitere 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Nun mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, Petersilie fein hacken und unterrühren. Gulaschsuppe mit frischem Brot servieren.

NN am 09. Januar 2024