

Paprika-Gulasch-Suppe

Für 8 Portionen

800 g Rindergulasch	2 Stangen Staudensellerie	2 Möhren
4 mittelgroße Kartoffeln (300 g)	1 Handvoll Champignons	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 EL neutrales Öl	200 g Rinderhackfleisch
2 EL Tomatenmark	1 Prise Zucker	2 TL Paprikapulver edelsüß
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kümmel	1 TL Salz plus mehr	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
300 ml trockener Rotwein	2 Lorbeerblätter	1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
1 $\frac{3}{4}$ l Rinderbrühe	1 rote Paprikaschote	1 Bund Lauchzwiebeln
1 Limette	2 TL Speisestärke	

Fleisch und Gemüse vorbereiten:

Das Rindergulasch bei Bedarf von Fett und Sehnen befreien und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen, Möhren und Kartoffeln schälen. Sellerie, Möhren und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Fleisch anbraten:

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Fleischwürfel darin bei starker Hitze rundherum anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und krümelig mitbraten.

Gemüse hinzugeben:

Das Fleisch auf einer Topfseite zusammenschieben, Zwiebeln und Knoblauch auf der freien Topfseite glasig anschwitzen. Nach 2-3 Minuten Möhre und Sellerie dazugeben und weitere 2 Minuten mitschwitzen. Champignons, Tomatenmark, Zucker, Paprikapulver und Kümmel einrühren, mit 1 TL Salz und $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer würzen und unter Rühren 2 Minuten mitbraten.

Mit Rotwein ablöschen:

Den Topfinhalt mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen. Das zweite Drittel Rotwein angießen und das Einkochen wiederholen, bis der Rotwein aufgebraucht ist.

Kartoffeln hinzufügen:

Kartoffeln und Lorbeerblätter dazugeben, geschälte Tomaten und Rinderbrühe angießen, die Temperatur reduzieren und die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde köcheln, bis das Fleisch schön weich ist.

Paprika mitgaren:

Inzwischen die Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil in feine Röllchen schneiden. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Paprikawürfel zur Suppe geben und mitgaren.

Abschmecken:

Die Paprika-Gulaschsuppe mit Limettensaft sowie mehr Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken. Nach Belieben die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Suppe damit binden.

Servieren:

Die Paprika-Gulaschsuppe auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und mit Lauchzwiebelröllchen bestreut servieren.

Frank Rosin am 31. Oktober 2021