

Schnelle Gulasch-Suppe mit gebratenen Champignons und Dip

Für 10 Personen:

Für den Gewürzbeutel:

1 TL Kümmel	1 TL Senfkörner	2 Zweige Thymian
2 Zweige Oregano	1 Zehe Knoblauch	1 kleine Chili-Schote
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL weiße Pfefferkörner	1 Stück Zitronenschale
1 Stück Orangenschale	1 Stück Ingwer	

Für die Suppe:

2.5 kg Rindfleisch (Schulter)	1.5 kg Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
1 EL scharfes Paprika-Pulver	1 TL mildes Paprika-Pulver	800 g (Dose) Tomaten
1 EL Tomatenmark	1 Stange Lauch	1 kleines Stück Knollensellerie
1 Möhre	1 Zweig Lorbeer	2 Zweige glatte Petersilie
2 EL Rotwein-Essig	4.5 l Wasser	4 Zehen Knoblauch
1 Chili-Schote	Salz, Pfeffer	

Für die Champignons:

1 kg Champignons	1 EL Butterschmalz	0.5 Bund Thymian
1 EL Zitronensaft	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Für den Dip:

200 g Crème-fraîche	200 g Joghurt	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	0.5 Bio-Zitrone	

Für den Gewürzbeutel: Alle Zutaten in einen großen Teebeutel oder auf ein Stück Küchenhandtuch geben, dabei die Knoblauchzehe andrücken. Den Beutel mit Küchengarn verschließen.

Für die Suppe: Fleisch in Würfel schneiden, Zwiebeln schälen und klein würfeln. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren 15-20 Minuten hellgelb rösten. Das scharfe und milde Paprika-Pulver auf die Zwiebeln streuen. Die Fleischwürfel hinzufügen, mit den Zwiebeln, dem Paprika-Pulver vermengen.

Die Dosentomaten in ein Sieb geben, den Saft abtropfen lassen und die Stielansätze entfernen. Das Fruchtfleisch mit Tomatenmark und Essig in den Topf geben. Sellerie, Lauch und Möhren putzen. Gemüse, Lorbeerblätter und Petersilienstängel mit Küchengarn verschnüren. Gemüsebund und Gewürzbeutel in den Topf legen und das Wasser hinzugießen. Salzen und bei kleiner Hitze etwa 1.5 Stunden kochen lassen, bis das Fleisch zart und mürbe ist.

Wer die Gulaschsuppe etwas kräftiger mag, gibt noch Chili und angedrückte Knoblauchzehen dazu. Vor dem Servieren das Gemüsebund und die Gewürze aus dem Topf entfernen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Champignons: Champignons mit einem feuchten Tuch oder einer Bürste säubern und die angetrockneten Stielansätze entfernen. Die Pilze anschließend in feine Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz circa 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, etwas Olivenöl und gezupften Thymianblättern würzen.

Für den Dip: Crème fraîche und Joghurt verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl würzen. Die Zitronenschale am besten mit einem Ziselierer abziehen oder in sehr feine Streifen schneiden und zum Dip geben.

Anrichten: Die Gulaschsuppe in tiefe Teller füllen und jede Portion mit 1 EL Champignons und etwas Dip krönen. Dazu passen knusprige Brötchen, Rotwein oder ein kühles Pils.

Rainer Sass am 13. Februar 2022