



Hauptgang

Echte ungarische Gulaschsuppe

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

12 Stück	Zwiebeln, geschält, in Würfel schneiden
500 gr	Rindfleisch, vom Metzger in kleine Würfel schneiden lassen Etwas Mehl für das Bestäuben des Fleisches
1 lt	Fleischbrühe (Rindsbouillon)
100 gr	Schweineschmalz (oder einen kräftigen Schuss Olivenöl, kalt gepresst)
2 EL	Paprikapulver, edelsüss (Rosenpaprika)
1 EL	Paprikapulver, scharf
1 TL	Kümmel, zerstoßen
1/2 TL	Majoran, getrocknet, gerebelt
1 TL	Salz
2 Stück	Kartoffeln, geschält in Würfel geschnitten
2 Stück	Paprikaschoten (Peperoni) grün, Strunk und weisse Innenteile entfernen, in feine Streifen schneiden.
4 Stück	Tomaten, geschält in feine Würfel geschnitten
2 Zehen	Knoblauch, gepresst (oder fein gehackt)
1 dl	Rotwein, schwer
1 Becher	Saure Sahne (oder Crème fraîche)

Zubereitung:

Kasserolle, Schmalz, Zwiebeln	In einer grossen Kasserolle den Schmalz zerlassen und die Zwiebelwürfel allseits goldbraun anbraten.
Fleischwürfel	Die mit Mehl bestäubten Fleischwürfel dazugeben und 5 Minuten – unter ständigem Rühren – im Fett rösten.
Paprikapulver, Kümmel, Majoran, Salz Rotwein Fleischbrühe	Alle nebenstehenden Gewürze hinzugeben umrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Den Rotwein etwas einkochen lassen. Danach die Fleischbrühe ebenfalls dazugeben. Den Deckel auf die Kasserolle und auf kleinem Feuer eine Stunde garen lassen.
Kartoffelwürfel, Peperonistreifen, Tomatenwürfel, Knoblauch	Sämtliche nebenstehend Zutaten in die Suppe geben und weitere 25 Minuten zugedeckt köcheln. Die Suppe abschmecken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle
Saure Sahne	Im Teller angerichtet, einen Klecks Saure Sahne (EL) auf die Suppe setzen.