

# Ungarische Gulasch-Suppe

## Für 10 Portionen:

2 kg Rindergulasch	600 g Zwiebeln	3 rote Paprika
8 Knoblauchzehen	3 EL Butterschmalz	3 EL Tomatenmark
2 EL Paprikapulver	3 EL Paprikapulver, edelsüß	2 EL Salz
1 EL Pfeffer	1 EL Kümmel	1 EL Zucker
2 TL Thymian	5 Lorbeerblätter	500 ml Rotwein
3 L Rinderbrühe	700 g Kartoffeln, festk.	

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden bzw. fein hacken.

Paprika in kleine Stückchen schneiden.

Das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden. Größe: Zuckerwürfel.

Kartoffel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Portionsweise die Fleischwürfel im heißen Schweineschmalz scharf anbraten - und zur Seite stellen.

Die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch in den Topf geben und ebenfalls anbraten.

Eventuell noch einen weiteren Esslöffel Schweineschmalz zugeben.

Das Tomatenmark unterrühren und anrösten lassen.

Die Rindfleischwürfel wieder zugeben.

Anschließend die Gewürze hinein rühren.

Gefolgt von den Lorbeerblättern.

Mit Rotwein ablöschen.

Paprika folgen.

Ebenso die Kartoffelstückchen.

Mit der Brühe aufgießen.

Die Gulasch-Suppe mit geschlossenem Deckel drei Stunden bei mittlerer Stufe köcheln lassen.

Beim Servieren Salz und Pfeffer auf den Tisch stellen.

Vielleicht benötigt man noch die eine oder andere Prise...

Anja Würfl am 07. Mai 2025