

Gulaschsuppe

Für 4 Portionen

500 g Rindfleisch	3 Gemüsezwiebeln	3 Knoblauchzehen
3 Scheiben Speck	30 g Butterschmalz	3 saure Gurken
Gurkenwasser	1 EL Mehl	200 ml Rotwein, trocken
500 ml Rinderfond	1 TL Paprika, geräuchert	1 TL Paprika, scharf
1 TL Paprika, edelsüß	Salz, Pfeffer	1 TL Kümmel, gemahlen
2 rote Spitzpaprika	250 g mehligk. Kartoffeln	1 Karotte
200 g Dosentomaten	2 EL Petersilie	100 g Crème-fraîche

Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Gurken Karotte und Kartoffeln in Würfel schneiden. Das Fleisch in Butterschmalz und Speck scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch, die Paprikagewürze und den Kümmel dazugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben. Mit Tomaten ablöschen und kurz durchköcheln. Dann mit Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Mit dem Fond aufgießen und für 40 Minuten köcheln. Erst dann die restlichen Zutaten wie Spitzpaprika, Karotte, saure Gürkchen, Gurkenwasser und Kartoffeln, dazugeben und alles solange köcheln, bis die Kartoffeln gar sind. Mit etwas Crème fraîche und Petersilie verfeinern.

Tipp:

Wenn die Suppe zu sämig sein sollte, mit etwas Rinderfond strecken.

Alexander Wulf am 27. Februar 2026