Gulaschsuppe mit Rindfleisch

Kategorien: Suppen/Eintöpfe
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

500 g Gulaschfleisch vom Rind
2 - 3 Zwiebel
2 EL Schmalz oder Öl
2 EL Paprikapulver edelsüß
1/2 l Wasser und 1 Suppenwürfel
1/2 TL Kümmel ganz oder 1/4 TL Kümmel gemahlen
2 Lorbeerblätter
1 Prise Thymian gerebelt
3 größere Erdäpfeln
1-2 Pfefferoni
2 EL Tomatenmark
1 TL Majoran
2 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer gemahlen

Zubereitung

Das Gulaschfleisch in Würfel schneiden (2,5 - 3 cm).
Zwiebel schälen, viertel und in Streifen schneiden.
In einem Topf das Schmalz oder Öl erhitzen und die Fleischwürfeln darin kurz aber kräftig anbraten.
Nun die geschnittenen Zwiebeln unter häufigem Wenden mitbraten - bis sie bräunlich sind.
Das Paprikapulver darüberstreuen und unter ständigem Wenden kurz mitbraten.
Das Wasser mit dem Suppenwürfel dazuschütten und mit einem Kochlöffel den Topfboden freischaben.
Kümmel, Lorbeerblätter und Thymian zufügen und nach dem Aufkochen bei geschlossenem Deckel ca. 50 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.
Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und der Gulaschsuppe zufügen.
Pfefferoni teilen, die Kerne entfernen, kleinschneiden und in den Topf geben.
Tomatenmark, Majoran und den zerdrückten Knoblauch zufügen.
Nach dem Aufkochen bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten schwach kochen lassen.

Mit Salz und eventuell Pfeffer abschmecken.

Tip: Um eine scharfe Gulaschsuppe zu kochen, einfach ungefähr die Hälfte des edelsüßen Paprikas durch Scharfen ersetzen.
Auch können beispielsweise Paprikaschoten in die Gulaschsuppe geschnitten und mitgekocht werden.
Als traditionelle Hausmannskost am besten mit Brot servieren.
Wie jedes Gulasch schmeckt auch die Gulaschsuppe nach neuerlichem Aufwärmen besser als frisch gekocht.