Budapester Gulaschsuppe

Die Budapester Gulaschsuppe ist ein traditionell ungarisches Suppen-Rezept. Die würzige Suppe mit Rindfleisch und Kartoffeln ist ein wahrer Gaumenschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

500 g	Rindfleisch
60 g	Schweineschmalz
250 g	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Mehl
1.25 l	Rinderbrühe
1 TL	Majoran (getrocknet)
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Zucker
1 TL	Paprikapulver (rosenscharf)
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
250 g	Kartoffeln
2 Stk.	Paprika
4 Stk.	Tomaten
125 ml	Rotwein

Zubereitung

1. Für die **Budapester Gulaschsuppe** das Rindfleisch mit Wasser abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Das Schweineschmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Dabei immer wieder umrühren. Die Knoblauchzehen und Zwiebeln schälen und zerhacken. In den Topf geben und mit dem Fleisch andünsten. Jetzt das Mehl darüber stäuben und verrühren. Mit der Rinderbrühe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer

Majoran, Paprikapulver, Zucker und Kümmel würzen. Zirka 40 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.

2. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und die Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und zerschneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und zerkleinern. Alles zur Gulaschsuppe geben und weiter 25 Minuten kochen. Abschließend den Rotwein hinzugeben und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Zur Budapester Gulaschsuppe ein knusprig gebackenes Weißbrot und ein Glas Bier oder Rotwein reichen.