Gulasch-Suppe

Ein leckeres Rezept für eine traditionelle Gulasch-Suppe. So macht Hausmannskost Spaß und schmeckt jedem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Schweinefleisch
250 g	Rindfleisch
1 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Suppenwürfel
200 g	Schlagobers
1 EL	Mehl
1 EL	Wasser
2 EL	Öl
2 EL	Paprikapulver
500 g	Paprika
1 Schuss	Rotwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Tomatenmark
500 g	Tomaten
2 l	Wasser
500 g	Zwiebel

Zubereitung

1. Eine deftige Gulasch-Suppe ist schon lange kein Reste-Essen mehr. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Paprika

putzen, von den Kernen befreien und in größere Stückchen schneiden. Dann das Fleisch in heißem Fett im Topf anbraten. Sobald sich das Fleisch ein wenig angesetzt hat, mit ein bisschen Wasser ablöschen.

2. Dann das Gulasch abermals ansetzen lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis sich eine gute dunkle Suppengrundlage ergeben hat. Nun die Zwiebel, Knoblauch und die Tomatenwürfel hinzugeben, mit Wasser aufgießen und mittels Tomatenmark andicken. Mit Paprikapulver würzen.

3. Dieses Gemisch circa 1 Stunde bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Nach der Hälfte der Zeit die frischen Paprika hinzufügen.

4. Nun abermals Wasser aufgießen und Suppenwürfel hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rotwein abrunden. Sollte die Suppe dann noch zu flüssig sein, ein bisschen Schlagobers einrühren und gegebenenfalls ein bisschen Mehl mit Wasser anrühren und andicken. Die Suppe mit frischem Baguette servieren und genießen.

Tipp

Die Gulasch-Suppe schmeckt am besten, wenn man sie mehrfach aufkocht. Eventuell auch am nächsten Tag erst genießen. Wer die Paprika gerne knackig mag, gibt diese erst circa 1/2 Stunde vor dem Servieren dazu, sonst verkochen sie zu sehr. Auch frische Champignons in Streifen geschnitten und kleine Kartoffelwürfel passen sehr gut dazu und werten die Suppe noch auf!