Gulaschsuppe

An einem kalten Tag gibt es nichts Besseres: delikate Gulaschsuppe nach einem klassischen Rezept mit Peperoni und Paprika.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

2 Stk.	Zwiebel
40 g	Schweineschmalz
400 g	Gulaschfleisch vom Rind
150 g	Speck
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Majoran
0.5 TL	Kümmel
1 Stk.	Lorbeerblatt
0.5 Stk.	Pfefferoni
1 Prise	Salz
	Pfeffer
1 l	Rindsuppe
240 ml	Rotwein
3 Stk.	Erdäpfel
1 Stk.	Paprika
1 EL	Tomatenmark

Zubereitung

1. Einer der beliebten Klassiker ist die **Gulaschsuppe**, die mühelos zuzubereiten ist. Zu Beginn

die Zwiebeln abziehen und sehr fein zerhacken. Schweineschmalz in eine Pfanne geben und dort Zwiebeln kräftig anrösten. Das mundgerecht geschnittene Rindfleisch und den klein gewürfelten Speck hinzugeben und mit rösten.

2. Im nächsten Schritt das Paprikapulver zu den gerösteten Zwiebeln geben und Majoran wie auch Kümmel, Peperoni und Lorbeerblätter hinzufügen. Knoblauch, Salz und Pfeffer komplettieren das Ganze. Mit Rindsuppe und Rotwein ablöschen und für 40 Minuten köcheln. Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit die geschälten und klein gewürfelten Erdäpfel hinzugeben.

3. Den Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Die Paprikastücke und Tomatenmark einrühren und aufkochen. Die Gulaschsuppe in Teller anrichten und heiß servieren.

Tipp

Zur Gulaschsuppe frische Semmeln reichen.