Ungarische Gulaschsuppe

Die ungarische Gulaschsuppe ist ein klassisches Rezept und schmeckt besonders pikant und würzig. Ein schmackhaftes Gericht, das sich ideal vorbereiten lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

1 kg	Gulaschfleisch vom Rind
2 EL	Öl
3 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
0.5 TL	Kümmel
1 TL	Majoran
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Peperoni (rot)
2 Stk.	Paprikaschoten (rot)
3 Stk.	Tomaten
3 Stk.	Möhren (groß)
750 ml	Rinderbrühe
500 ml	Wasser (heiß)
500 g	Erdäpfel
2 EL	Sauerrahm
1 Handvoll	Blattpetersilie (zerhackt)

Zubereitung

1. Für die **ungarische Gulaschsuppe** das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und zerhacken. Das Öl in einen Kochtopf erhitzen und das

Fleisch mit Zwiebeln und Knoblauch kurz anrösten. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen.

2. Die Paprika, Peperoni, Möhren und Tomaten klein scheiden und dazu geben. Mit Rinderbrühe und heißem Wasser aufgießen und aufkochen lassen.

3. Die Erdäpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und zum Gulasch geben. Zirka 1 Stunde köcheln lassen und gegebenenfalls nochmals abschmecken. Den Sauerrahm kurz vor dem Servieren einrühren und mit gehackter Petersilie garnieren.

Tipp

Zur ungarischen Gulaschsuppe ein knuspriges Baguette oder Schwarzbrot und ein Glas Bier reichen.