Wiener Gulaschsuppe

Deftig, würzig, mit zartem Fleisch: Rezept für die leckere Wiener Gulaschsuppe mit Erdäpfeln, Kräutern und Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Speck
2 EL	Butterschmalz
0.5 kg	Rindfleisch
1 EL	Mehl
1 Messerspitze	Kümmel
1 TL	Majoran
25 g	Paprikapulver (edelsüß)
5 g	Paprikapulver (scharf)
1 EL	Paradeisermark
2 l	Rindsuppe
4 Stk.	Erdäpfel
1 Prise	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Für **Wiener Gulaschsuppe** den Speck klein würfeln, Knoblauch und Zwiebeln sehr fein hacken. Rindfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. In einem großen Suppentopf Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Speck darin andünsten. Das Rindfleisch dazugeben und alles auf kleiner bis mittlerer Flamme rösten, bis das Fleisch eine goldbraune Farbe annimmt.

2. Das überschüssige Fett vorsichtig abschöpfen. Mit etwas Mehl bestäuben, mit Kümmel und Majoran würzen und gründlich durchrühren. Topf warmstellen. Scharfes und edelsüßes Paprikapulver sowie Paradeismark dazugeben, mit heißer Rindssuppe auffüllen.

3. Topf wieder zurück auf den Herd stellen und auf kleiner Flamme etwa 1,5 Stunden kochen lassen. Ungefähr 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. In die Suppe geben und die übrige Zeit mitgaren lassen. Die Wiener Gulaschsuppe ist fertig, wenn das Rindfleisch schön zart und weich ist. Zum Schluss mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Zur Wiener Gulaschsuppe frisches Stangenweißbrot und einen kräftigen Rotwein reichen.