



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Original Ungarische Gulaschsuppe

Zutaten:

500g Rindfleisch *
(schön Durchwachsen)
1-2 Rote Paprikaschoten
2 Mittelgroße Zwiebeln
Tomatenmark
Rinderbouillon
1-2 Karotten
2-3 getrocknete Chilis
Grieben- oder Zwiebelschmalz
2-3 Knoblauchzehen (je nach Größe)
Salz, Cayennepfeffer
Paprikapulver Edelsüß
Paprikapulver Rosenscharf



*) Fleischauswahl bleibt Euch überlassen, das geht auch mit Schwein, Kalb, Pute, usw.

Je nach Geschmack:

Kann man auch 2 Kartoffel und/oder 1 kl. Dose Mais zusätzlich verwenden.

Zubereitung:

Das Rindfleisch in kleinere Würfel schneiden als beim Gulasch, etwas Daumennagel große Stücke. Danach das gesamte Fleisch in Butter- o. Griebenschmalz durch ständiges umrühren, kross anbraten.

Die zuvor klein geschnittenen Zwiebeln und Knoblauchstücke dazugeben und weitere 5- 8 Minuten mitbraten (wer es mag, kann auch noch Kartoffel dazu geben).

Mit Rinderbouillon und etwas Rotwein ablöschen, dann mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker, Paprikapulver, Tomatenmark und Majoran grob würzen.

Dann bei geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten bei kleiner Hitze köcheln oder schmoren lassen. Je nach Geschmack die Intensität mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika nachwürzen.

Die zuvor gereinigten Paprika und Karotten in kleine Würfel schneiden zugeben und weitere ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zum Schluss kann man klein gehackte Petersiele darüber streuen, dann schön Heiß, am besten in kleinen Töpfchen mit Brot servieren.

Dazu schmeckt am besten Französisches Baguette.

