

Ungarische Gulaschsuppe



Zutaten für ca. 4 Portionen

1,2 Liter Rinder Brühe
500 g Rindergulasch, in kleine Würfel geschnitten
300 g Zwiebeln, in feine Würfel geschnitten
300 g Kartoffeln,
festkochend - in kleine Würfel geschnitten
1-2 Möhren (150 g), in kleine Würfel geschnitten
2 rote Paprikaschoten, in Würfel geschnitten
1 Knobizehe, in feine Würfel geschnitten
50 g Butterschmalz
3 EL Tomatenmark
2 EL Paprikapulver, Edelsüß
1 TL Zucker
1/2 TL Pfeffer, gemahlen
1/2 TL Majoran
1/4 TL Kümmel, ganz
2 Lorbeerblätter - getrocknet oder frisch
1 Spritzer Zitronensaft
Petersilie, frisch (glatt oder kraus) - zum Garnieren
Salz und Pfeffer, al Gusto

Zubereitung :

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Fleischstücke darin kräftig anbraten.

Dann kommen die Zwiebelwürfel, Knobwürfel und die Paprikawürfel, so wie das Tomatenmark hinzu und wird auch unter Rühren ca 3 Minuten angeröstet.

Jetzt wird das Paprikapulver drüber gestreut und

anschließend die Brühe dazu gegossen und die Lorbeerblätter dazu gegeben.

Nun für ca. 40 Minuten köcheln lassen.

Jetzt die Kartoffel - und Möhrenwürfel, den Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer zugeben und noch einmal ca 20 Minuten köcheln lassen.

Zum servieren mit Petersilie garnieren

