Original Ungarische Kartoffelsuppe (Ungarn)



Zutaten für 4 Portionen:

1,5 kg Kartoffeln (festkochend)
4 Mittelgroße Zwiebeln
2 EL Schweineschmalz
2 Paprikaschoten (rote und gelb)
1 Esslöffel Paprikapulver (edelsüßes)
1 Teelöffel Paprikapulver (rosenscharf)
1 Tomate gehäutet
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Teelöffel ganzer Kümmel
1 Teelöffel Salz
5 Zehen Knoblauch
½ Teelöffel schwarzer Pfeffer (gemahlen)
4 Stück Cabanossi
200 ml Gemüsefond

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und grob würfelig schneiden, dann im heißen Schweineschmalz goldgelb dünsten. Die Paprikaschoten entkernen und in Ringe oder kleine Stücke schneiden, danach zu den Zwiebeln geben und mit dünsten.

Die Hitze reduzieren (Wichtig!!!) und mit dem süßen und scharfen Paprikapulver vermengen. Danach sofort mit 200 ml Gemüsefond (es geht auch Instand) ablöschen.

Die enthäutete Tomate vierteln und mit dem Tomatenmark, Kümmel, Salz und dem geschälten und fein geschnittenen Knoblauch ebenfalls in den Topf geben und gut vermischen und leicht köcheln lassen.

Inzwischen die Kartoffeln schälen, in ca. 2 x 4 cm große Stücke schneiden, gut waschen und zu den restlichen Zutaten in den Topf geben. Mit Fond auffüllen, dass die Kartoffeln gerade bedeckt sind. Auf kleiner Hitze köcheln lassen und ab und zu alles miteinander verrühren.

Bevor die Kartoffeln gar sind, die zuvor in dünne Scheiben geschnittene Cabanossi hinzufügen und unterrühren. Die Kartoffeln nicht zu weich kochen, weil die heiße Suppe nachzieht.

Die Suppe einige Stunden ruhen lassen und vor dem Verzehr nochmals kurz erhitzen.