

Deftige Ungarische Gulaschsuppe

500g Frisches Rindfleisch (Durchwachsen)

1-2 Rote Paprikaschoten

2 Mittelgroße Zwiebel

Tomatenmark

Rinderbouillon

1-2 Karotten

2-3 getrocknete Chilis

Grieben- oder Zwiebelschmalz

2-3 Knoblauchzehen (je nach Größe)

Salz

Cayennepfeffer

Paprikapulver Edelsüß

Paprikapulver Rosenscharf

Je nach Geschmack:

2 Kartoffel und/oder 1 kl. Dose Mais

Zubereitung:

1. Das Rindfleisch in kleinere Würfel schneiden als beim Gulasch, etwas Daumennagel große Stücke.
2. Danach das gesamte Fleisch in Butter- o. Griebenschmalz durch ständiges umrühren, kross anbraten.
3. Die zuvor klein geschnittenen Zwiebeln und Knoblauchstücke dazugeben und weitere 5- 8 Minuten mitbraten (wer es mag, kann auch noch Kartoffel dazu geben).
4. Mit Rinderbouillon und etwas Rotwein ablöschen, dann mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker, Paprikapulver, Tomatenmark und Majoran grob würzen.
5. Dann bei geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten bei kleiner Hitze köcheln oder schmoren lassen.
6. Je nach Geschmack die Intensität mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika nachwürzen.
7. Die zuvor gereinigten Paprika und Karotten in kleine Würfel schneiden zugeben und weitere ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
8. Zum Schluss kann man klein gehackte Petersiele unterrühren und das Ganze heiß servieren.
9. Nach Bedarf noch gehackte Petersilie unterrühren und heiß servieren.

Dazu schmeckt am besten Französisches Baguette.