

Ungarische Gulaschsuppe

Zutaten für 6 Portionen:

750 g Gulasch halb u. halb

4 Zwiebeln gewürfelt

2 Knoblauchzehen klein geschnitten

2 EL Schweineschmalz

1 EL Mehl

0,25 l Rotwein

0,5 l Fleischbrühe

1 TL Paprikapulver edelsüß

0,5 TL Paprikapulver scharf

0,5 TL Majoran

Salz und Pfeffer

0,5 TL Kümmel gemahlen

2 grüne Paprika

4 gr. Kartoffeln

1 Möhre

5 Tomaten

3 EL Rhönland-Landrahm

Zubereitung:

Schweineschmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin gut 10 Min. anbraten.

Zwiebelwürfel und Knoblauch dazugeben und weiterbraten. Mehl darüber stäuben und alles etwas durchschwitzen lassen. Mit Rotwein und Brühe ablöschen, dann Paprikapulver und die Gewürze dazugeben. Das Ganze zugedeckt ca. 40-50 Min. köcheln lassen.

Paprika, Kartoffeln und Möhre putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten schälen und schneiden. Alles mit in den Topf geben und weitere 20 Min. köcheln lassen. Anschließend abschmecken und dem Landrahm servieren. Dazu Weißbrot oder Baguette reichen.

Guten Appetit!

