

Gulaschsuppe „Ungarische Art“, aber hausgemacht.



- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " } });
```

Wer kennt sie nicht, die rustikale Snack oder Mitternachtssuppe; original angesetzt, ohne Mehlbindung

Zutaten

- 600g Rindfleisch für Gulasch
- 600g Zwiebeln in Würfeln
- 1 grüne Paprika in Würfeln
- 1 rote Paprika in Würfeln
- 1 gelbe Paprika in Würfeln
- 2-3 Knoblauchzehen
- 40 g Tomatenmark (handelsüblich aus der Dose)
- 300 g Kartoffeln in kleinen Würfeln
- 1/2 Flasche trockener Rotwein Merlot (Shiraz oder andere)
- 1/4 l Bratensaft (aus Würfel oder Dose)
- Butaris Butterschmalz (oder andere Marke)
- Rosenpaprika
- Gulaschgewürz fein gehackt oder gemörsert) aus: Schwarze Pfefferkörner
- Zitronenschale
- Orangenschale
- Majoran
- Thymian
- Knoblauch
- Kümmel gemahlen

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden oder durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Schritt3

Die gehackten Zwiebeln und den feingeschnittenen Knoblauch in Butterschmalz angehen lassen und nach und nach das Fleisch dazugeben.

Schritt4

Keinesfalls alles auf einmal, um das "Fondziehen " zu vermeiden .

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer, Rosenpaprika und dem Goulaschgewürz versetzen, alles gut mit dem dem Tomatenmark zusammen anrösten.

Schritt6

Mit Rotwein und etwas Wasser ablöschen, so dass der Ansatz gerade bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca.45 min. köcheln lassen.

Schritt7

In der Zwischenzeit :

Schritt8

Den Paprika putzen, vom Innenleben befreien und wie die Kartoffeln in 1 cm große Würfel / Stücke schneiden.

Schritt9

10 Minuten vor Garzeit Ende zum Ansatz geben, mit dem selber hergestellten Goulaschgewürz nachschmecken, eventuell die Suppe ganz leicht mit etwas Speisestärke sämig binden.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** beliebt, einfach, feurig, hausgemacht, lecker, rustikal, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gulaschsuppe-ungarische-art/>