

Ungarische Gulaschsuppe aus dem Topf

Zutaten für 4 Personen:

500 g Rindergulasch	1/2 TL Pimentón de la Vera (rauchiges Paprikapulver)
2 EL Alba-Öl	Pfeffer & Salz
250 g Karotten	2 Knoblauchzehen
250 g Kartoffeln	2 TL Majoran
250 g Zwiebeln	1/2 TL Currypulver
3 EL Tomatenmark	1/2 TL Piment, gemahlen
150 ml Rotwein	1/4 TL Nelke, gemahlen
Je 1 grüne & rote Paprikaschote	2 Lorbeerblätter
800 ml (Gemüse- oder Rinder-) Brühe oder Fond	etwas Chilipulver
1 EL Paprika, rosenscharf	1 TL Zucker
3 EL Paprikapulver, edelsüß	1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten schälen und in Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen und ebenfalls in Würfel schneiden. Knoblauchzehen pellen und pressen.

Das Fleisch abtupfen und ggf. in kleinere Würfel schneiden.

Einen Topf erhitzen und 1 EL Öl hineingeben. Das Gulasch darin 5 Minuten scharf anbraten und aus dem Topf nehmen. Wieder einen EL Öl in den Topf geben und die Zwiebeln, den Zucker, den Rosenpaprika und das Tomatenmark dazu geben und weitere 5 Minuten braten.

Alles mit Salz, dem edelsüßen Paprika, Pimentón de la Vera, Pfeffer, Knoblauch, Majoran, Curry, Piment, Chili und Nelke würzen. Lorbeerblätter in den Topf geben und Brühe und Rotwein angießen. Alles bei geschlossenem Deckel 60 Minuten bei kleiner Hitze schmoren.

Paprika, Kartoffeln und Karotten in den Topf geben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Gulaschsuppe in tiefe Teller füllen und mit dem Schnittlauch garnieren. Wer mag, kann noch einen Klecks Joghurt auf die Suppe geben und alles mit Brot servieren.