

[Home](#)[Spanisch](#)[Kochrezepte](#)[Bildergalerien](#)

Gulaschsuppe



ca. 80 Min. ohne Vorbereitungszeit

[zurück zur Übersicht]

Zutaten

600 g Rindfleisch (Schulter oder Keule),
ohne Fett, Haut und Sehnen

ca. 300 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
30 g Schweineschmalz

1 gehäufter EL Paprikapulver, rosenscharf
Salz, Pfeffer
etwas Kreuzkümmel, zerstoßen, Majoran
1 Liter heiße Fleischbrühe

1 - 2 getrocknete Chilischoten nach Belieben

ca. 400 g Kartoffeln
1 rote Paprikaschote

3 große Tomaten
ca. 150 ml trockener Rotwein

2 grüne Paprikaschoten
1 EL Tomatenmark

Zubereitung

Rindfleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden,
Zwiebeln würfeln, Knoblauch fein hacken.

Schweineschmalz in einem großen Topf stark
erhitzen und das Fleisch ca. 5 Min. von allen
Seiten stark anbraten, die Zwiebeln und den
Knoblauch dazugeben und alles weitere 3 Min.
braten. Das Paprikapulver darüberstreuen, salzen
und pfeffern und alles durchrühren. Mit
Kreuzkümmel und Majoran würzen.



Die Fleischbrühe aufgießen und bei geschlossenem Topf alles 50 Min.
kochen. Wer es scharf mag, kann noch zerplückte Chilischoten dazugeben.

Inzwischen die Paprikaschoten vom Korngehäuse und den Innenhäuten befreien
und klein schneiden. Die Tomaten häuten und (mit Korngehäuse) ebenfalls
klein schneiden, Die Kartoffeln schälen und klein würfeln.

Kartoffelwürfel, Tomatenstücke, rote Paprikastücke und den Wein in die Suppe
geben, alles wieder zum Kochen bringen und bei geschlossenem Topf
weitere 15 Min. kochen.

Die grünen Paprikastücke dazu geben und alles nochmal 10 Min. kochen.

Das Ganze mit Tomatenmark, Pfeffer und Salz abschmecken.