Rezept

Gulaschsuppe mit Bier und Zwiebeln

Ein Rezept von Gulaschsuppe mit Bier und Zwiebeln, am 27.04.2024

Zutaten

450 g	Rindfleisch (aus der Schulter)
2	Knoblauchzehen
	⅓ Bund Thymian
	Salz
1 EL	Tomatenmark
	¾ l Rinderbrühe
	Chilipulver
450 g	festkochende Kartoffeln
1 EL	Crème fraîche
2	Zwiebeln
1 TL	Kümmelsamen
4 EL	Sonnenblumenöl
	Pfeffer
300 ml	dunkles Bier
1	Lorbeerblatt
450 g	Möhren
100 g	Perlzwiebeln (aus dem Glas + 6-7 EL Einlegesud)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln, die Kümmelsamen grob hacken. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Knapp 3 EL Öl in einem Suppentopf richtig heiß werden lassen. Das Fleisch darin bei starker Hitze scharf anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen.

2. Die Temperatur reduzieren und das übrige Öl in den Topf geben. Darin Zwiebeln, Knoblauch und Kümmel bei mittlerer Hitze andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und unter Rühren ca. 1 Min. mitrösten. Mit ca. 100 ml Bier ablöschen und dieses einkochen lassen. Jetzt die Brühe und das übrige Bier (bis auf einen kleinen Rest) aufgießen. Fleisch, Lorbeerblatt und die Hälfte des Thymians dazugeben, einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und ½ TL Chilipulver würzen. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 1 Std. 15 Min. köcheln lassen.

3. Die Möhren schälen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Beides mit dem übrigen Thymian in den Topf geben und alles weitere 40 Min. zugedeckt garen. Dann die Perlzwiebeln und 4 EL Einlegesud dazugeben, nochmals ca. 20 Min. weiterköcheln lassen.

4. Gegen Garzeitende die Suppe mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und übrigem Zwiebelsud abschmecken, restliches Bier und Crème fraîche unterrühren. Vor dem Servieren die Thymianzweige und das Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen. Die Suppe eventuell mit Brot, aber auf jeden Fall mit einem gut gekühlten Bier servieren.