Rezept

Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika

Ein Rezept von Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Rindfl eisch am Stück (z. B. Keule oder Schulter)
2 EL	Olivenöl
je 1 EL	rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver
700 ml	kräftige Fleichbrühe
	Pfeffer
300 g	festkochende Kartoffeln
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenmark
125 ml	trockener Rotwein (ersatzweise Fleischbrühe)
	Salz
1 TL	getrockneter Majoran
je 1	rote und gelbe Paprikaschote

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 40 MIN. + 1 STD. 30 MIN. GAREN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und evtl. den Knoblauch schälen, beides klein würfeln. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen, Fleisch darin in zwei Portionen unter Rühren bei mittlerer Hitze 5 Min. braten, Zwiebeln und Knoblauch 5 Min. mitbraten. Tomatenmark und beide Paprikapulversorten dazugeben und kurz mitbraten.

2. Alles mit Wein und Brühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Suppe zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze zugedeckt 1 Std. kochen lassen.

3. Inzwischen die Kartoffeln schälen und 1 cm groß würfeln. Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln und Paprika in die Suppe rühren und zugedeckt bei schwacher Hitze noch 25-30 Min. kochen lassen. Die Suppe abschmecken und heiß servieren.