Rezept

Ungarische Gulaschsuppe mit Gewürzbutter

Ein Rezept von Ungarische Gulaschsuppe mit Gewürzbutter, am 25.04.2024

Zutaten

400 g	Rindfleisch (Wade oder Schulter)
1	gelbe Paprikaschote (200 g)
3 EL	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
250 ml	kräftiger Rotwein
1 Dose	gehackte Tomaten (400 g)
300 g	mehlig kochende Kartoffeln
1	kleines Stück Bio-Zitronenschale
	2-3 Zweige Majoran
1 TL	Butter
2	große Zwiebeln (250 g)
1	rote Paprikaschote (200 g)
	Salz
1 EL	Tomatenmark
1 EL	rosenscharfes Paprikapulver
1 EL	Mehl
750 ml	Gemüsebrühe
2	Prisen Cayennepfeffer
1	Knoblauchzehe
	½ TL Kümmelsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Das Fleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und weiße Samenwände entfernen. Beides 1 cm groß würfeln.

2. Das Olivenöl in einem Topf (24 cm Ø) erhitzen. Das Fleisch hineinlegen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren 8-9 Min. anbraten. Eventuell austretendes Wasser vollständig einkochen lassen. Die Zwiebeln zugeben und 2 Min. mitbraten. Das Tomatenmark 2 Min. mitrösten. Beide Paprikapulver einrühren und 1 Min. weiterrösten. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Mit Mehl bestäuben, durchrühren und den restlichen Rotwein zugießen. Wieder einkochen lassen. Tomaten und Gemüsebrühe zugießen und aufkochen lassen. Die Suppe abgedeckt bei schwacher Hitze etwa 40 Min. köcheln lassen.

3. Die Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Mit den Paprikawürfeln in die Suppe rühren und alles 50 Min. weitergaren.

4. In der Zwischenzeit für die Gewürzbutter die Zitronenschale klein schneiden. Den Knoblauch schälen und ebenfalls klein schneiden. Den Majoran waschen, trocken tupfen und abzupfen. Zitrone, Knoblauch, Majoran, Kümmel und Butter auf einem Schneidebrett mischen und mit dem Messer möglichst fein hacken.

5. Die Gulaschsuppe kurz vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken. Die Gewürzbutter einrühren und mit frischem Bauernbrot oder Baguette servieren.