

UNGARISCHE GULASCHSUPPE

Das Rezept für eine Ungarische Gulaschsuppe ist sehr würzig, pikant, geschmackvoll in allen Noten und stellt eine herrliche Vorspeise und Hauptspeise.

Zutaten für 8 Portionen

800 g	Rindfleisch (Nacken oder Bug)
100 g	Speck
300 g	Zwiebeln
2 Stk	Knoblauchzehen
3 EL	Mehl
2 l	Fleischbrühe (heiß)
2 Stk	Kartoffeln
1 Stk	Paprikaschote (rot)
2 Stk	Paprikaschoten (grün)
400 g	geschälte Tomaten
2 EL	Paprikapulver edelsüß
1 TL	Rosenpaprikapulver
1 TL	getrockneter Thymian
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz und Pfeffer
1 Schuss	Madeirawein
2 EL	Weinessig



Zubereitung

- Das Rindfleisch und den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.
- Die Speckwürfel, die Zwiebeln und den Knoblauch in einer Kasserolle kurz anbraten. Das Fleisch mit dem Mehl bestäuben, in die Kasserolle geben und unter häufigem Wenden 5 Minuten anbraten. Mit 1/4 Liter Fleischbrühe ablöschen, dabei den Bratensaft gut losrühren. 30 Minuten bei milder Hitze kochen lassen.
- Die Kartoffeln schälen und würfeln, die Paprikaschoten in Streifen schneiden. Beides mit den Tomaten zum Fleisch geben. Die Gewürze zufügen und mit restlicher Fleischbrühe auffüllen. 30-40 Minuten köcheln lassen.
- Die Suppe mit dem Zucker, Salz, Pfeffer, dem Madeirawein und dem Weinessig abschmecken.