

Gulaschsuppe

Diese Suppe heizt ein: nahrhaft, heiss und scharf.

Zutaten

Achtung: dieses Rezept ist für 8 Personen berechnet!

800g Rindfleisch
600g Zwiebeln
8 EL Öl
2 EL Paprikapulver, edelsüss
1EL Kümmel
2l Bouillon
2 Knoblauchzehen
1 Chili
½ Zitrone, nur Abrieb
3 Peperoni, rot
400g Rüebl
800g Kartoffeln
Salz, Pfeffer
Crème fraîche,
Schnittlauchringli

Zubereitung

Etwa 1½ Stunden

- 1** Fleisch in 1 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebeln kleinfürfelig schneiden. In einem Topf das Öl erhitzen, Zwiebeln darin goldgelb rösten, Fleischwürfel dazugeben und gut anbraten.
- 2** Hitze reduzieren, Paprikapulver und Kümmel einrühren und sofort mit einer Tasse Bouillon ablöschen – Paprika wird beim Anrösten sonst schnell bitter.
- 3** Aus zerdrücktem Knoblauch, Chili und Zitronenabrieb eine Paste machen und einrühren. Zugedeckt schmoren, bis das Fleisch weich ist.
- 4** Peperoni, Rüebl und Kartoffeln würfeln. Das Gemüse zum Fleisch geben und mit der restlichen Bouillon aufkochen. Alles gut weich kochen und abschmecken. Mit einem Tupper Crème fraîche und Schnittlauchringli garnieren.

Tipp

Die Gulaschsuppe schmeckt aufgewärmt (fast) noch besser. Richtig heiss wird es, wenn Sie scharfes Paprikapulver verwenden. Wer die Suppe sämiger mag, kann mit Maizena abbinden.

