

Gulasch-Suppe

 happy-mahlzeit.com/2019/10/08/gulasch-suppe/

Zutaten für 10 Personen:

- 2 1/2kg Rindfleisch aus der Wade oder Schulter, in Würfel geschnitten
- 1 1/2kg Zwiebeln
- 1 große Dose Tomaten, 800g Füllmenge
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- 1 Möhre
- 1 Lauchstange
- 4 - 5 Lorbeerblätter
- 2 Petersilienstiele
- 1 EL Paprikapulver, rosenscharf
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Rotwein-Essig
- 2 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Für das Gewürz-Säckchen:

- 1 TL Kümmelsamen
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 1 Streifen Zitronenschale, unbehandelt, ca. 3cm lang
- 1 Streifen Orangenschale, unbehandelt, ca. 3cm lang
- 2 Thymianzweige
- 2 Oreganozweige
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- 1 Scheibe Ingwer, ca. 1cm dick
- 1 kleine Chilischote
- 1 Einweg-Teebeutel
- Küchengarn

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 15 - 20 Minuten nicht zu dunkel rösten.

Die Dosentomaten auf einem Sieb abtropfen lassen, die Stielansätze entfernen.

Sellerie, Möhre und Lauch putzen bzw. schälen und waschen. Das Gemüse mit den Lorbeerblättern und den Petersilienstielen zu einem Sträußchen binden.

Das Paprikapulver auf die Zwiebeln stäuben, die Fleischwürfel hinzufügen und kurz mitbraten. Die abgetropften Tomaten mit dem Tomatenmark und Essig zum Fleisch geben und untermischen.

Für das Gewürz-Säckchen alle Zutaten in einen Einweg-Teebeutel geben, den Beutel mit Küchengarnt verschließen und mit dem Gemüse-Sträußchen in den Topf zum Fleisch geben.

4 1/2 Liter Wasser dazugießen. Mit Salz würzen und die Suppe bei schwacher Hitze ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart und mürbe ist.

Tipp:

Wer es schärfer mag, lässt noch 1 Chilischote und 4 angedrückte Knoblauchzehen mitkochen.

Vor dem Servieren das Gemüse-Sträußchen und das Gewürz-Säckchen aus dem Topf entfernen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept: Rainer Sass