

Gulaschsuppe – Winterklassiker par excellence

Zutaten: (4 Pers.)

50 g Schweineschmalz oder Bratbutter
500 g Rindfleisch für Voessen, in nicht allzu grosse Würfel geschnitten
3 mittlere Zwiebeln, gehackt
1 Knoblauchzehe, mit einer Gabel etwas angedrückt
2 ½ EL Paprika, edelsüss
3 EL Tomaten-Konzentrat
1 TL getrockneter Majoran
1 – 1 ½ TL Kümmel
ein Stücklein getrockneter Chili
300 g fest kochende Kartoffeln, in kleinere Würfel geschnitten
ca. 300 g Peperoni, entkernt und in kleine Würfelchen geschnitten
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
allenfalls etwas sauren Halbrahm

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in zwei Portionen auf grossem Feuer anbraten. Das Fleisch soll dabei - der Röstaromen wegen - etwas Farbe annehmen. Dann die Zwiebel etwas glasig werden lassen und dann den Knoblauch und das Fleisch zugeben und unter stetigem Rühren weiter anbraten. Die Zwiebel darf dabei Farbe annehmen, aber keinesfalls schwarz werden. Ganz wenig kochendes Wasser zugeben und dann das Tomatenkonzentrat, Paprika, Kümmel, Majoran dazugeben und gut mischen. Salzen und kurz etwas einkochen lassen. Dann ca. 5 dl kochendes Wasser zugeben, die Pfanne mit einem Deckel verschliessen und alles zusammen ca. 2 ½ Stunden köcheln lassen bis das Fleisch zart ist. Dabei ab und zu umrühren und allenfalls noch etwas Wasser zugeben. Dann die Kartoffeln und die Peperoni-Würfel zugeben und die Suppe nochmals kochen, bis das Gemüse gar ist. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und mit etwas saurem Halbrahm servieren.
