

UNGARISCHE GULASCHSUPPE

Zutaten

- 200g Gulasch
- 2 Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 2 große Kartoffeln
- 1 EL Butterschmalz
- ½ TL Paprikapulver Edelsüß
- ½ TL Paprikapulver scharf
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Kümmel
- Abrieb einer halben Zitrone
- 2 Prisen Majoran
- 1 EL Petersilie (oder nach Belieben)
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 400ml Brühe

Anleitung

Knoblauch, Kümmel, Zitronenabrieb, Majoran und Petersilie zusammen mit einem großen Messer zerkleinern.

Paprika putzen und in Würfel schneiden, Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.

Schmalz in Bräter oder einem hohen Topf erhitzen und das Gulasch darin scharf von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Paprika hinzufügen und mit anbraten. Tomatenmark hinzufügen und angehen lassen. Mit Paprika bestäuben, mit Rotwein ablöschen und diesen fast verkochen lassen. Brühe zugeben und ca. 1 Std. köcheln lassen. Kartoffeln und Gewürzmischung zugeben und nochmals 25 Minuten köcheln lassen.

Mit einem Klecks saurer Sahne verfeinern und frisches Baguette dazu reichen.