Gulaschsuppe Budapester Art

★★★★★

Suppen & Eintöpfe

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 10 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 8 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

800 g Rindfleisch, in Würfel geschnitten

2 EL Mehl

100 g Speck, durchwachsen, geräuchert, fein gewürfelt

300 g Zwiebel(n), evtl. Metzgerzwiebeln. gewürfelt

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

2 Liter Rinderbrühe, kräftige Fleischbrühe

6 Tomate(n) aus der Dose, klein geschnitten oder

500 ml Tomate(n), passierte

2 m.-große Kartoffel(n), gewürfelt

1 Stange/n Lauch, in feinen Ringen

1 Peperoni, fein gehackt

1 Rote Paprika, gewürfelt

1 Gelbe Paprika gewürfelt

2 EL Paprikapulver, edelsüß

2 EL Paprikapulver, rosenscharf

1 TL Thymian, gefriergetrocknet

1 TL Zucker

2 EL Madeira

2 EL Essig

Salz

Pfeffer, schwarz, a.d. Mühle

1 Spritzer Maggi

evtl. Speisestärke, dunkel

ZUBEREITUNG

Das in mundgerechte Würfel geschnittene Rindfleisch mit Mehl bestäuben. Die Speckwürfel in einer Kasserolle auslassen, goldgelb rösten. Zwiebelwürfel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Fleischwürfel zugeben, unter häufigem Wenden anbraten. Mit 300 ccm von der heißen (!) Bouillon ablöschen, auf kleiner Flamme 30 Minuten dünsten.

Kartoffelwürfel, Lauchringe, Peperoniwürfel, Paprikawürfel, Tomatenstückchen, beide Paprikapulver und Thymian zufügen, mit der restlichen Bouillon auffüllen und etwa 40 Minuten köcheln lassen.

Dosentomaten nach Ende der Garzeit herausschöpfen, zermusen und wieder zufügen.

Die pikante Suppe evtl. mit etwas dunkler Speisestärke binden und dunkler einfärben. Dann mit Salz, Pfeffer, Essig, Zucker und Speisewürze sehr würzig abschmecken, mit dem Madeira verfeinern.

Dazu frisches Stangenweißbrot, ganz frisch und warm oder Brötchen reichen.

Als Mitternachtsimbiss gekocht, kann dieses Süppchen sehr gut aufgewärmt werden; schmeckt umso besser.