

Gulaschsuppe

Menge/Portionen: 4

Zutaten:

375 g Rindfleisch
5 EL Schmalz , z. Braten
375 g Zwiebeln
Brühe oder Wasser
Salz und Pfeffer
1 Dose Tomatenmark , o. 1/2 Tube
2 EL Paprikapulver, edelsüß
0,5 TL Kümmel , ganz
Majoran
Zitronen - Schale
1 EL Mehl , z. Andicken bei Bedarf

Zubereitung:

Fleisch in kleine Würfel schneiden. Fett erhitzen, Fleisch darin anrösten, die ganz fein geschnittenen Zwiebeln zum Schluß hinzufügen und leicht anrösten. Mehrmals Wasser oder Brühe auffüllen und einköcheln lassen, bis die Zwiebeln völlig zerkocht sind. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark hinzufügen und bei geringer Hitze etwa 1 Stunde sacht kochen lassen. Nochmals abschmecken.

Zum Schluss Paprikapulver 2 Sekunden in heißem Schweineschmalz aufschäumen lassen und in die Suppe schütten. Zerkleinerten Kümmel, Majoran und evtl. etwas Zitronenschale in Wasser aufkochen. Den Sud zur Suppe geben.

Zubereitungszeit: 30 Minuten