

Scharfe Gulaschsuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 6 Portionen

FÜR 6 PERSONEN

1,2	kg	Rindfleisch aus der Schulter
4		Zwiebeln
3		Knoblauchzehen
3-4	Essl.	Butterschmalz
1 1/2	Essl.	Paprika edelsüß
1	Ltr.	Fleischbrühe
2	Essl.	Tomatenmark
3/8	Ltr.	Kräftiger, trockener Rotwein
		Je 2 zwei kleine rote und Grüne Chilischoten
2	klein.	Dosen Maiskörner
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
3		Bundzwiebeln

Anleitung:

1. Das Rindfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Schmalz in einem großen Suppentopf erhitzen, die Zwiebeln darin goldbraun andünsten, Knoblauch zufügen. Den Topf vom Herd nehmen und das Paprikapulver darüberstreuen und gut unterrühren. Mit einer halben Tasse Fleischbrühe ablöschen.

3. Das Fleisch zufügen und anbraten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Tomatenmark unterrühren.

4. Die restliche Fleischbrühe und den Wein zugießen. Die roten Chilischoten halbieren, Kerne entfernen. Die Schoten waschen und in feine Ringe schneiden. Zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch butterweich ist.

5. Maiskörner abgießen und unterrühren, heiß werden lassen. Die Gulaschsuppe abschmecken.

6. Bundzwiebeln putzen, in feine Scheibchen schneiden und darüberstreuen. Mit grünen Chilis garnieren.

Pro Person 520 kcal / 2200 kJ

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.