



Foto?  
Von einer Gulaschsuppe?!  
Macht einfach die Augen zu  
und stellt sie Euch vor.  
Wie sie duftet...

# Gulaschsuppe ohne chichi

Zutaten für 6 Portionen

12 Zwiebel(n)

schälen und würfeln.

500 g Rindfleisch

in kleine Würfel schneiden und dabei alle Sehnen und Häutchen entfernen. In

100 g Schweineschmalz

(oder Butterschmalz) die Zwiebelwürfel goldbraun anbraten. Die Fleischwürfel und

1 EL Tomatenmark

zugeben, 5 Min. unter ständigem Wenden rösten.

1 EL Paprikapulver, scharf

2 EL Paprikapulver, edelsüß

1 TL Kümmel, zerstoßen

1/2 TL Majoran, gerebelt

1 TL Salz

hinzugeben und mit

1 Liter Fleischbrühe

auffüllen. 1 Stunde zugedeckt bei milder Hitze garen.

2 Kartoffel(n), gewürfelt

2 rote Paprikaschoten,  
in Streifen geschnitten

4 Tomate(n), gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gepresst

in die Suppe rühren und weitere 25 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und

100 ml Rotwein

darunter rühren. Servieren mit einem Klecks

saurer Sahne.

Gefunden 2013 auf chefkoch.de -  
seeeehr lecker.

(Trotz meiner ausgeprägten Kümmel-  
Abneigung habe ich ihn - allerdings  
gemahlen - brav mit reingetan und,  
hurra, man schmeckt ihn nicht.)