

Ungarische Gulaschsuppe

Das ungarische Nationalgericht schmeckt nicht nur vor Ort ausgesprochen lecker, es kann auch in der Campingküche zubereitet werden und wärmt nicht nur an kühlen Tagen die Seele. In Ungarn hat jede Hausfrau ihr eigenes Familienrezept. Dieses hier ist unseres.



Zutaten für 4 Personen:

1kg Rindfleisch (z.B. Schulter)	3 EL Paprikapulver (edelsüß)
3 große Zwiebeln	1 EL Paprikapulver (rosenscharf)
3 Paprikaschoten (rot und grün)	1/2 TL Kümmel (gemahlen)
3 Möhren (mittelgroß)	1 TL Majoran
4 Kartoffeln (mittelgroß)	1 TL Zucker
3 Knoblauchzehen	3 Lorbeerblätter
700ml Rinderbrühe (2 Brühwürfel)	3 EL Öl
1 Glas Rinderfond (400ml)	Salz und Pfeffer nach Geschmack
400g gehackte Tomaten (aus der Dose)	Ggf. Cayennepfeffer für Schärfe
1 Schuss Rotwein oder Aceto Balsamico (dunkel)	Frische Petersilie zum Garnieren
5 EL Tomatenmark	

1. Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden
2. Zwiebel und Knoblauch klein hacken
3. Öl in einem großen Topf erhitzen und das Rindergulasch portionsweise von allen Seiten scharf anbraten, dann herausnehmen und zur Seite stellen. Zwiebeln, Knoblauch, Zucker und Tomatenmark ins Bratfett geben und anschwitzen. Jetzt alles mit einem Schuss Rotwein oder Aceto Balsamico ablöschen.
4. Rinderfond, Rinderbrühe, gehackte Tomaten, Gulaschfleisch, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran, Kümmel und die Lorbeerblätter in den Topf geben. Alles einmal aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze für 30 Minuten schmoren lassen.
5. In der Zwischenzeit Paprika und Kartoffeln in Würfel, Möhren in Scheiben schneiden
6. Nach 30 Min. Schmorzeit die Möhren in den Topf geben und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend Paprika und Kartoffeln zur Suppe geben und alles zusammen weitere 40 Minuten schmoren lassen
7. Sollte das Fleisch noch nicht zart sein, weiter köcheln lassen, bis es zart ist
8. Lorbeerblätter entfernen
9. Die Suppe beim Servieren mit der Petersilie garnieren

Tipp: Das Fleisch am besten portionsweise anbraten, damit nicht zu viel Flüssigkeit entsteht. Dann wird es hinterher weicher und bleibt nicht zäh.

Wer die Suppe sämiger mag, kann 4-5 Schöpfkellen aus dem Topf nehmen und das Ganze mit dem Pürierstab pürieren. Anschließend wieder unter die restliche Suppe rühren.

Die Suppe am besten am Vortag zubereiten, damit sich die Aromen entfalten können. Sie schmeckt am Folgetag noch besser! Im Kühlschrank kann sie bis zu 4 Tage aufgehoben werden, sie eignet sich auch sehr gut zum Einfrieren.

Wenn es also der Platz im Topf und Tiefkühler hergibt, einfach eine größere Menge kochen, einfrieren und an einem anderen Tag, nach auftauen und langsamen Erwärmen, eine schnelle und leckere Mahlzeit genießen!