

# Gulaschsuppe



## Zutaten

**1 & 1/2 kg Rindfleisch**  
**15 Stk. Zwiebeln**  
**4 Stk. Paprika**  
**4 Stk. Knollen j(ung)**  
**100 g Schweineschmalz**  
**200 g Bauchspeck (geräuchert)**  
**1000 ml Rotwein**  
**2 Stk. Karotten**  
**etwas Fleischbrühe**  
**2 etwas Tomaten (große Dosen)**  
**1 kg Kartoffeln**  
**50 ml Rotweinessig**  
**100 ml Worcestershiresauce etwas Paprikapulver**  
**1 EL Thymian**  
**1 EL Oregano**  
**1 EL Majoran**  
**1 EL Zucker**  
**1 EL Salz**  
**1 EL Pfeffer**  
**1 Stk. Tomatenmark (ganze Tube)**  
**Option**  
**etwas Habaneros**  
**etwas Sauerrahm**

## Anweisungen

- 1 Diese Suppe ist ideal, um gesund durch den Winter zu kommen, deshalb darf es auch mal etwas mehr sein, am besten auf Vorrat kochen und eingefrieren/eindosieren.
- 2 Das Gemüse kleinschneiden und im Topf mit dem Knoblauch und dem Speck in Butterschmalz anbraten. Das Fleisch säubern und in fingerkuppenbreite Würfel schneiden. Salzen, pfeffern und chargenweise in einer Edelstahlpfanne scharf anbraten. Nicht zu viel Fleisch hineingeben, sonst verliert die Pfanne zu viel Temperatur und man dünstet das Fleisch und bekommt keine Röstaromen. Dann jeweils mit Rotwein ablöschen und warmstellen (2 Suppenteller übereinander). Nach dem Anbraten den evt. übriggebliebenen Rotwein auch in den Topf schütten.
- 3 Nun mit Rinderfond oder Fleischbrühe aufgießen, bis der Topf zu 75% voll ist. Das Fleisch dazugeben und 2 große Dosen Tomaten hineingeben. Nach und nach die Gewürze einstreuen und den Essig und die Worcestershiresauce dazugießen.
- 4 Nun eine gute Stunde köcheln lassen und währenddessen die festkochenden Kartoffeln schälen. Diese in Würfel mit der gleichen Kantenlänge wie die Fleischstücke schneiden. Die Kartoffeln dazugeben und nochmal mindestens 30 Minuten mitkochen.
- 5 Dies ist die Basisversion der Gulaschsuppe. Separat kann man noch gewaltig Schärfe dazugeben oder Sahne/Sauerrahm hinzufügen. Schmeckt am nächsten Tag noch besser!