

## Ungarisches Gulyás (Gulaschsuppe)

Ungarn (für 4 Personen)

Zutaten:

- 800g Rindsragout (ca. 2.5cm Würfel)
- 300g weisse Zwiebeln (das muss wirklich viel sein!)
- 3 Knoblauchzehen
- 400g Kartoffeln
- 3 Karotten
- 3 rote Spitz-Peperoni
- 2 Tomaten
- 2dl Rotwein
- 1 übervoller Esslöffel edelsüßes Paprikapulver
- 1 Esslöffel scharfes Rosen-Paprikapulver (je nach Schärfewunsch)
- 1 Teelöffel Kümmel
- eine grosse Hand voll frischer Majoran oder Oregano
- Thymian
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- ein paar Lorbeerblätter
- 1 Fleischbouillonwürfel
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- ggf. 1 Schuss Kochrahm (Rama).

Vorbereitung:

- Das Fleisch überprüfen und ggf. harte Sehnen und Knorpel entfernen.
- Zwiebeln in Schnitze und Knoblauch klein schneiden
- Kartoffeln und Karotten rüsten und in 1cm Würfel schneiden
- Ebenso die Tomaten in Würfel schneiden.
- Peperoni rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Den Kümmel im Mörser zerstoßen, oder gemahlene Kümmel nehmen.

Zubereitung:

- Das Fleisch in einem (Bräter-)Topf in genügend Öl ca. 5 Minuten scharf anbraten.
- Zwiebeln und Knoblauch zugeben und ca. 8 Minuten unter Rühren schmoren.
- Alles Paprikapulver, Kümmel, Tomatenmark und Knoblauch unterrühren und kurz mitdünsten. Nicht anbrennen!
- Mit Rotwein ablöschen.
- Dann so viel Rinderbrühe (heisses Wasser mit dem Bouillonwürfel) zugeben, dass alles gerade bedeckt ist.
- Lorbeer dazu geben.

- Das Fleisch jetzt lange schmoren, bis es zart ist. Je nach Fleischqualität um 1h oder mehr. Die Zwiebeln zersetzen sich dabei und ergeben die sämige Sauce. Ggf. dazwischen Wasser zugeben.
- Die Lorbeerblätter kann man jetzt entfernen.
- Dann Karotten, Kartoffeln, Tomaten und Peperoni zugeben. Ebenso Wasser, so dass wieder alles knapp bedeckt ist.
- Köcheln, bis das Gemüse (v.a. die Kartoffeln) gut gar ist (ca. 40 Minuten).
- Dazwischen Majoran und Thymian und ggf. nochmals Wasser zugeben. Es soll am Schluss keine Sauce sondern eine sämige Suppe sein, die mit dem Löffel gegessen wird.
- Kurz vor Schluss bei Bedarf mit Salz und Pfeffer oder Chili abschmecken.
- Wenn man will, einen Schuss Kochrahm dazu.

Tipp:

- Am besten passt frisches Brot dazu.
- Gulyás ist das, was wir bei uns Gulaschsuppe nennen. Das, was wir ungarisches Gulasch nennen, ist in Ungarn ein Pörkölt.
- Der Gulyás war der Rinderhirte.

