

## **Gulaschsuppe**

Gulaschsuppe eignet sich für viele Anlässe , lässt sich einfach kochen und hält sich, gut gekühlt, bis zu einer Woche. Man kann sie auch vorkochen und einfrieren.

Für 4 Personen werden folgende Zutaten benötigt:

250 g Rindfleisch

200 g Zwiebeln, fein geschnitten

40 g Fett (am besten Schweineschmalz)

20 g Paprikapulver edelsüß (gerne auch mehr, das intensiviert die Farbe)

etwas Paprikapulver scharf

1 Spritzer Essig

1 ¼ l Wasser oder Rindsuppe (ein Knorrwürfel tut es auch)

1 KL Tomatenmark

Salz, Pfeffer

Kümmel (Pulver oder im Ganzen)

Majoran

200 g Erdäpfel, roh geschält

bei Bedarf etwas Mehl

Zuerst schneidet man das Rindfleisch und die Kartoffel gesondert in ca. 1 bis 2 cm große Stücke.

Fett in einem Topf erhitzen. Ihr könnt natürlich auch Öl (geschmacksneutral) zum Fleisch anbraten benutzen. Ich nehme Schweineschmalz, da es den typischen Gulaschgeschmack unterstreicht.

Zwiebel goldbraun anrösten, Paprikapulver edelsüß und scharf rasch unterrühren, und mit einem Spritzer Essig ablöschen. Achtung! Ich nehme den Topf dabei immer von der Platte, da Paprikapulver die Tendenz hat, anzubrennen, und dann bitter wird.

Nun das Fleisch drunter mischen, gut durchrühren, alle Gewürze beimengen, mit Wasser und dem Knorrwürfel auffüllen, und ca. 40 min köcheln lassen. Geschnittene Kartoffeln unterrühren, und weiterköcheln, bis sie gar sind. Wenn eine molligere Konsistenz gewünscht wird, kann man gegen Ende der Kochzeit einen Löffel Mehl mit kaltem Wasser anrühren und beimengen, nochmal aufkochen nicht vergessen.

Gulasch schmeckt aufgewärmt noch besser, und kann lange warm gehalten werden, ohne zu verkochen.

Manche reichen als Beilage Weißbrot, als Getränk passt ein kühles Bier dazu.

Gutes Gelingen!