



Rindergulaschsuppe

Im Lauf der Jahre haben in den Küchen von „Yorkshire Provender“ Menschen verschiedenster Nationalitäten für mich gearbeitet. Die Ungarn unter ihnen schwören auf ihre Länderküche, deren Klassiker ihr Gulasch ist. Obwohl viele mir das traditionelle Rezept ihrer Mutter anvertrauen, habe ich meine eigene Version entwickelt, und ich möchte behaupten, dass sie genauso gut schmeckt wie die authentische Version eines Landsmannes.

Zutaten für 6 Portionen

4 EL Olivenöl
400 g mageres Rindfleisch, gewürfelt
3 rote Zwiebeln, in feine Scheiben geschnitten
3 Knoblauchzehen, gepresst
1 TL geräuchertes Paprikapulver
2 rote Paprika, entkernt und in feine Streifen geschnitten
1 grüne Paprika, entkernt und gewürfelt
250 g Champignons, in Scheiben geschnitten
200 g Langkornreis
4 leicht gehäufte EL Tomatenmark
1 Dose Tomatenstücke (400 g)
3 Zweige frischer Thymian
1,5 l Rinder- oder Hühnerfond
350 g saure Sahne
Meersalz und schwarzer Pfeffer
1 großes Bund frische Petersilie, gehackt, zum Garnieren

Zubereitung

Das Öl in einem großen Topf mit dickem Boden erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Wenn es rundum schön braun ist, die Hitze reduzieren und die Zwiebeln, den Knoblauch und das Paprikapulver in den Topf geben. Ca. 20 Minuten lang ganz behutsam dünsten, bis die Zwiebeln sehr weich sind.

Die Paprikastreifen bzw. -würfel und die Pilze hinzufügen und ein paar Minuten lang mitdünsten, bis sie weich sind. Reis und Tomatenmark unterrühren, anschließend die Tomatenstücke und den Thymian hinzufügen, mit Fond auffüllen.

Das Ganze zum Sieden bringen und ca. 40–50 Minuten lang sanft köcheln lassen, bis das Fleisch sehr zart und der Reis weich ist. Den Topf vom Herd nehmen und die saure Sahne untarrühren, anschließend mit Salz und schwarzem Pfeffer gut würzen.

Die Suppe in Schalen füllen und vor dem Servieren mit reichlich frisch gehackter Petersilie bestreuen.