

Frisch gekocht
Mittwoch, 28. Dezember 2016



Rezept von Andreas Wojta

Gulaschsuppe

1 Stunde 15 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

500 g Gulaschfleisch (Wadshinken), 3 Zwiebeln, 3 Erdäpfel, 3 Zehen gehackter Knoblauch, 1 Msp. gehackter Kümmel, 1 EL getrockneter Majoran, 3 EL edelsüßes Paprikapulver, 1 TL Tafelessig, Salz, Pfeffer, Schweineschmalz oder Öl

Zubereitung

Zwiebeln schälen und grob schneiden. Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Gulaschfleisch ebenfalls in kleine Würfel schneiden und bereitstellen. In einem geräumigen Topf Schweineschmalz erhitzen und Zwiebel darin dunkelbraun anrösten, dann mit einem Stabmixer pürieren. Gulaschfleisch, Knoblauch, Kümmel, Majoran, Essig und Paprikapulver zugeben und durchrühren. Mit Wasser aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und 40 bis 50 Minuten leicht köcheln. Die Erdäpfelwürfel zugeben und weitere 20 Minuten leicht kochen. Gulaschsuppe nochmals abschmecken und in vorgewärmten tiefen Tellern servieren.