

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Gulaschsuppe

Zutaten

(4 Personen)

- 8 EL Schweineschmalz
- 0,5 kg Zwiebeln
- ½ L Suppe oder Fond zum Aufgießen
- 3 EL Paprikapulver, edelsüß
- 0,5 kg Rindfleisch, gewürfelt
- 0,4 kg Kartoffeln
- Salz
- Pfefferkraut
- 1 kleine Dose weiße Bohnen
- 1 Paar Debreziner oder Hartwürstel, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- Pfeffer gemahlen
- Majoran
- Kümmel
- Maistärke zum Binden

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Geschälten Zwiebel gleichmäßig grob würfelig schneiden, in Schmalz dunkel rösten, bis er „raschelt“, mit ½ Liter Fond/Suppe aufgießen, 3 EL Paprika edelsüß einrühren, würfelig geschnittenes Rindfleisch (1 cm Würfel) (es eignet sich sowohl Koch- als auch Gulaschfleisch) zufügen und weich köcheln lassen.

Je nach Fleischeigenschaft und gewünschter Bisshaftigkeit ½ bis 1 Stunden köcheln lassen, währenddessen geschälte Kartoffeln in 1 cm Würfel schneiden, in etwas Salzwasser mit beigefügtem Pfefferkraut weichkochen.

Das gesamte Kartoffelwasser wird nach dem Entfernen des Pfefferkrautes in den Gulaschsuppen-Ansatz gegeben, Flüssigkeitsanteil je nach Bedarf und Personenanzahl erweitern, abgeseigte/gewaschene Bohnen und fein geschnittene Würstel begeben, mit Pfeffer, gemörsertem Majoran und Kümmel verfeinern, mit Maisstärke zur gewünschten Konsistenz bringen und nochmal abschmecken.