

Rezept aus „So isst Österreich besser“

Foto: ORF/ON-Media



Gulaschsuppe

Rezept von Richard Rauch, Geschwister Rauch/ Trautmannsdorf

Zutaten:

- 500 g Rindsschulter
- 500 g Zwiebel
- 500 ml Rinderfond
- 400 g Kartoffeln
- 200 g Paprika rot
- 120 g Bauchspeck
- 120 g Paprikapulver edelsüß
- 50 g Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Majoran
- 1 EL Kümmel
- Apfelessig
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die geschälten Zwiebeln gleichmäßig grob würfeln und in Schmalz anrösten. Bauchspeck und Knoblauch hinzufügen und kurz mitrösten. Eine Prise Zucker zugeben. 3 EL Paprikapulver (edelsüß, nach Geschmack mit etwas scharfem und/oder geräucherten Paprikapulver) einrühren, das Tomatenmark unterrühren und mit Apfelessig ablöschen.

Quelle: ORF extra

Das in etwa 1 cm große Würfel geschnittene Rindfleisch hinzufügen, mit Rinderfond aufgießen und mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Je nach Fleischqualität und gewünschter Bisshaftigkeit $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunden köcheln. Die geschälten Kartoffeln und entkernten Paprika in 1 cm große Würfel schneiden, zum Gericht geben und mitgaren.