

Gulaschsuppe

Zutaten:

500 g Zwiebeln (fein würfeln)
2 Knoblauchzehen (zerhacken)
100 g Schweineschmalz
2 EL Tomatenmark
1,5 kg Gulasch (½ Rind, ½ Schwein)
1,5 Liter kräftige Fleischbrühe
8 Tomaten (enthäutet und gewürfelt)
100 ml Rotwein
500 g festkochende Kartoffeln (würfeln, ca. 2 cm)
100 g weichkochende Kartoffeln (kochen und zerdrücken)
3 grüne Paprikaschotten (in kurze Streifen schneiden)
2 Rote Paprikaschotten (kurze Streifen, eine vorher schälen)
2 Karotten (längs halbieren und in Scheiben schneiden)
2 Lauchzwiebeln (in feine Ringe schneiden)
3 EL Paprikapulver edelsüß
1 EL Paprikapulver scharf
1 TL Kümmel
1 TL Majoran gerebbelt
1 TL Salz
2 EL Mehl
1 TL geriebene Zitronen
2 EL Saure Sahne

Das Fleisch mit dem Schmalz scharf anbraten, die Zwiebeln, Lauch und Knoblauch dazugeben und goldgelb braten, Mehl und Tomatenmark hinzufügen und mit Rotwein ablöschen. Dann die Gewürze dazugeben und mit der Brühe auffüllen und das ganze ca. 1 Stunde köcheln lassen, mehrmals umrühren. Danach die Karotten und die Tomaten dazugeben. Nach weiteren 10 Min. die Kartoffeln und die Paprika zur Suppe geben und weitere 20 Min. kochen. Gegen Ende die Saure Sahne unterrühren und noch mal abschmecken.