

UNGARISCHE GULASCHSUPPE

4 Portionen

von Nicole

ZUTATEN

1 kg Rindfleisch
(z.B. aus der Wade)

2 Zwiebeln

2 Karotten

je 1 rote und 1 grüne Paprika

1 Tomate

2 Knoblauchzehen

1 EL Kümmel (ganz)

2 EL Majoran

3 EL Paprikapulver (rosenscharf)

1 EL Paprikapulver (mild)

Salz, Pfeffer

500 ml kräftige Rinderbrühe

1 EL Butterschmalz

2 EL Mehl

ZUBEREITUNG

1. Das **Rindfleisch** in Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln, Paprika und Tomate würfeln, die Karotten in Scheiben schneiden, die Knoblauchzehen fein hacken.
3. Die Zwiebeln in einen Topf mit Butterschmalz geben und glasig dünsten.
4. Anschließend die Paprikaschoten und das **Rindfleisch** dazugeben und alles kurz anbraten.
5. Danach die Gewürze, den Knoblauch und das Mehl darüberstreuen, umrühren und mit der Brühe ablöschen – bis dass das **Fleisch** mit Flüssigkeit bedeckt ist – und zugedeckt 40 min. köcheln lassen.
6. Nun die Karottenscheiben und die Tomatenwürfel mit in den Topf geben, umrühren, und das Gulasch weitere 30 min. unter gelegentlichem Umrühren weiterschmoren lassen.
7. Wer es schärfer mag, wirft noch eine getrocknete Chilischote mit in den Topf.

Mit Weißbrot servieren.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI

hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

