Diener

Die Küche

Gulaschsuppe von Walter Prett Burgrestaurant Obervoitsberg



https://www.diener.cc/rezepte/gulaschsuppe/

Zutaten

- 2 Stück Zwiebeln (groß, weiß)
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 g Speck(durchzogen)
- 2 EL Butterschmalz
- 1/2 kg Rindfleisch (mager)
- 1 EL Mehl
- 1 Messerspitze Kümmel
- 1 KL Majoran (getrocknet)
- 25 g Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Paradeismark
- 2 l Rindsuppe (kräftige)
- 3-4 Stück Erdäpfel(mittelgroß)

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch sehr fein hacken. Speck kleinwürfelig schneiden. Butterschmalz in einem geeigneten Suppentopf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anlaufen lassen, Speckwürfel und das ebenfalls in mundgerechte Würfel geschnittene Rindfleisch zu den Zwiebeln geben und alles auf kleiner bis mittlerer Flamme leicht goldbraun rösten. Überschüssiges Fett vorsichtig abgießen. Mit Mehl stauben sowie mit Kümmel und Majoran würzen. Alles gut durchrühren und Topf vom Feuer nehmen.
Edelsüßen und scharfen Paprika gründlich unter das Fleisch und die Zwiebeln rühren, Paradeismark einrühren und alles mit kochend heißer Rindsuppe aufgießen. Topf wieder zurück auf die Herdplatte stellen und die Suppe auf kleiner Flamme zart wallend rund 1 1/2 Stunden lang kochen lassen, bis das Rindfleisch zart und weich ist. 1/2 Stunde vor Ende der Garzeit die geschälten Erdäpfel kleinwürfelig schneiden und in die Suppe geben.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc