Gulaschsuppe

Die Gulaschsuppe (gulyásleves) gehört zur traditionellen Küche Ungarns und wurde von den Rinderhirten (gulyás = Rinderhirte) auf den Weiden in Kesseln über dem Feuer gekocht. Was ausserhalb von Ungarn als Gulasch (als Ragoût zubereitet) bezeichnet wird, heisst in Ungarn Pörkölt oder Paprikás.

Für die Gulaschsuppe wird Fleisch vom Vorderviertel oder von der Haxe verwendet, es enthält reichlich Bindegewebe, das beim Schmoren geliert und das Fleisch saftig macht. Brustkern ist da gut geeignet, er muss aber etwas länger gegart werden als Fleisch von der Schulter, er ist dafür von kräftigem Geschmack, vor allem wenn das umgebende Fett nicht weggeschnitten wird.

Viel Zwiebel und Paprika gehören unbedingt zur Gulaschsuppe, dazu Gemüse, am besten Rüebli und Kartoffeln, sie aber erst gegen Schluss in der Suppe mitgekocht, damit sie nicht zu weich werden.

Zutaten (2 Hauptspeisen)

180g	Brustkern gewürfelt
150g	Zwiebel
2	grosse Knoblauchzehen
1dl	Weisswein
1	rote Peperoni, ca. 80g
2cm	Peperoncino
1	Rüebli, ca. 100g
1El	Pul biber (oder milder Paprika)
1/2Tl	Kümmel
200g	Kartoffeln festkochend
8dl	Rindsbouillon
	Bratbutter
	Sauerrahm

Zubereitung

Das Fleisch sollte löffelgerecht geschnitten sein, so ungefähr ungefähr 1cm gross.

Zwiebel grob hacken, Rübli würfeln, Peperoni klein würfeln, Knoblauch grob hacken. Peperoncino von den sehr scharfen Kernen befreien und zu feinen Streifchen schneiden.

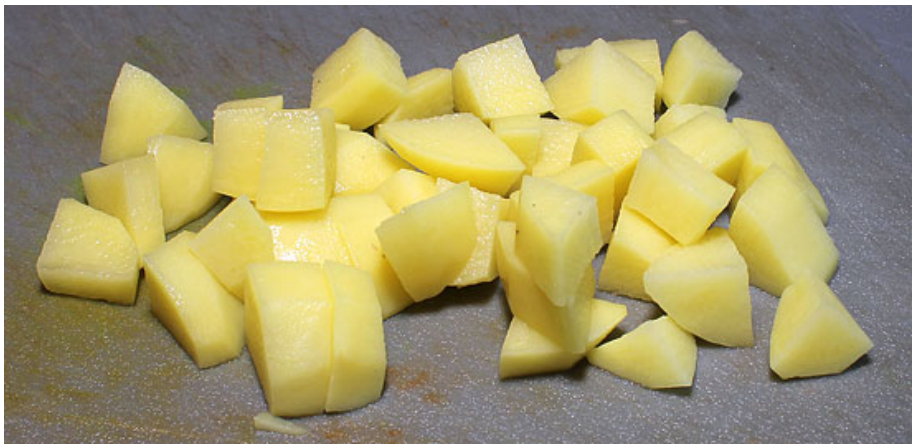
Zwiebel in Bratbutter ein paar Minuten glasig dünsten.

Fleisch in Bratbutter kurz und heiss anbraten. Temperatur zurückstellen und Pul biber zugeben und kurz mitrösten. Mit Weisswein ablöschen, vermischen und aufkochen lassen. Zu den Zwiebeln geben.

Knoblauch, Pul biber, Kümmel, Peperoncino zugeben und mit der Rindsbouillon aufgiessen. Zugedeckt köcheln lassen. Nach 1 1/2 Stunden die Rüebli zugeben und weiter köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und zu Würfeln schneiden, nach weiteren 30 Minuten in die Suppe geben und 30 Minuten mitköcheln.

Bei Bedarf Gulaschsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gulaschsuppe sollte insgesamt ungefähr 2 1/2 Stunden köcheln, damit das Fleisch weich wird und fast von selber zerfällt.

Suppe in Tellern anrichten und einen Klacks Sauerrahm zugeben.