

Ungarische Gulaschsuppe

Sämig. Wärmend. Aromatisch. Ungarische Gulaschsuppe ist ein traditionelles Gericht der ungarischen Küche. Traditionell von Hirten über dem offenem Feuer zubereitet, ist die Suppe für ihren kräftigen Geschmack mit Raucharomen bekannt. Wer das Gulasch nicht in einem Kessel über Feuer kocht, kann stattdessen geräuchertes Paprikapulver verwenden. In beiden Fällen wird Rindfleisch scharf angebraten und anschließend langsam geschmort.



Ungarische Gulaschsuppe | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 1200 Gramm Rinderschulter | 1200 Gramm Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen | 4 Esslöffel Schweineschmalz | 4 Esslöffel Tomatenmark | 1 Liter Rinderfond (fürs Einkochen ist wichtig, dass keine Weizenstärke enthalten ist) | 800 Gramm Kartoffeln | 700 Gramm Paprika | 600 Gramm Möhren | 2 Chilischoten | 4 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver (meins ist relativ mild, deshalb am besten vorsichtig ran tasten) | 4 Esslöffel Paprikapulver edelsüß | 2 Teelöffel Majoran | 2 Teelöffel Kümmel | 5 Esslöffel Salz | 4 Esslöffel Cayennepfeffer | 2 Esslöffel Mehl (zum Einkochen bitte Maismehl verwenden)



Ungarische Gulaschsuppe | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (180 Minuten): 1. Schulterfleisch parieren und in mundgerechte Würfel schneiden. 2. Rindfleisch in Schweineschmalz portionsweise von allein Seiten scharf anbraten, dann bei Seite stellen. 3. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln, in den Topf geben und bei geringer Hitze und unter gelegentlichem Rühren 30 Minuten goldbraun schmoren, dann bei Seite stellen. 4. Während dessen Kartoffeln sowie schälen und würfeln. 5. Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. 6. Chilies in feine Streifen schneiden. 7. Tomatenmark und Chilies in den heißen Topf mit dem Bratensatz geben, kurz anrösten, mit Mehl bestäuben, dann mit etwas Rinderfond ablöschen. 8. Rindfleisch, Zwiebeln und das restliche Gemüse hinzugeben und mit dem restlichen Rinderfond aufgießen und zum Kochen bringen. 8. Während die Gulaschsuppe auf kleiner Flamme köchelt, Kümmel in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann fein mahlen. 9. Gemahlenen Kümmel zusammen mit Majoran, Paprikapulver, Salz und Cayennepfeffer zur Gulaschsuppe geben. 10. Gulaschsuppe mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme zwei Stunden köcheln lassen. 11. Heiß servieren oder zum haltbar machen in mit kochendem Wasser ausgespülte Schraubgläser füllen und diese bei 100 Grad 120 Minuten einkochen (bitte beachte hierzu die genauen [Einkochvorgaben](#)).

Jetzt noch mehr [Hausmannskostrezepte](#), weitere [Rezepte mit Rindfleisch](#) und noch mehr [Suppen & Eintöpfe](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 513 Kalorien | 17,6 Gramm Fett | 42,1 Gramm Kohlenhydrate | 41,2 Gramm Eiweiß