

Paprika-Gulaschsuppe

Gesamtzeit: 80 min.

Portionen: 8



Zutaten:

800 g Rindergulasch
2 Stangen Staudensellerie
2 Möhren
4 mittelgroße Kartoffeln (ca. 300 g)
1 Handvoll Champignons
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
200 g Rinderhackfleisch
2 EL Tomatenmark
1 Prise Zucker
2 TL Paprikapulver edelsüß
½ TL gemahlener Kümmel (alternativ 1 TL Kümmelsamen)
1 TL Salz plus mehr zum Abschmecken
½ TL Pfeffer aus der Mühle
300 ml trockener Rotwein
2 Lorbeerblätter
1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
1 ¾ l Rinderbrühe
1 rote Paprikaschote
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Limette
2 TL Speisestärke (nach Belieben)

Anweisungen:

Das Rindergulasch bei Bedarf von Fett und Sehnen befreien und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Staudensellerie waschen, Möhren und Kartoffeln schälen. Sellerie, Möhren und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Öl in einem großen Topf erhitzen und die Fleischwürfel darin bei starker Hitze rundherum anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und krümelig mitbraten.

Das Fleisch auf einer Topfseite zusammenschieben, Zwiebeln und Knoblauch auf der freien Topfseite glasig anschwitzen.

Nach 23 Minuten Möhre und Sellerie dazugeben und weitere 2 Minuten mitschwitzen.

Champignons, Tomatenmark, Zucker, Paprikapulver und Kümmel einrühren, mit 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer würzen und unter Rühren 2 Minuten mitbraten.

Den Topfinhalt mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen.

Das zweite Drittel Rotwein angießen und das Einkochen wiederholen, bis der Rotwein aufgebraucht ist.

Kartoffeln und Lorbeerblätter dazugeben, geschälte Tomaten und Rinderbrühe angießen, die Temperatur reduzieren und die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde köcheln, bis das Fleisch schön weich ist.

Inzwischen die Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil in feine Röllchen schneiden. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Paprikawürfel zur Suppe geben und mitgaren.

Die Paprika-Gulaschsuppe mit Limettensaft sowie mehr Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken.

Nach Belieben die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Suppe damit binden.

Die Paprika-Gulaschsuppe auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und mit Lauchzwiebelröllchen bestreut servieren.