



Gulaschsuppe

Zutaten für 4 Portionen

- » 500 g Rinderschulter oder -keule
- » 1 große Zwiebel
- » 2 Knoblauchzehen
- » 1 Möhre
- » 1 Stück Knollensellerie *ca. 200 g*
- » 1 Pastinake oder Petersilienwurzel
- » 1 EL Butter
- » 1 EL Öl
- » 1 TL Kümmelsamen
- » 1 ½ l Fleischbrühe
- » 1 EL Tomatenmark
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » 250 g festkochende Kartoffeln
- » 150 g Weißkohl
- » 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- » saure Sahne zum Servieren

Zubereitung

Vorbereitung

1. Fleisch abbrausen, trocken tupfen und in knapp 1 cm große Würfel schneiden.

2. Zwiebel, Knoblauch, Möhre, Sellerie sowie Pastinake oder Petersilienwurzel schälen und putzen.

3. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, die anderen in kleine Würfel schneiden.

4. Kartoffeln schälen, waschen und in 1–2 cm große Würfel schneiden.

5. Weißkohl in einzelne Blätter teilen und die Blätter in schmale Streifen schneiden.

Zubereitung

1. Butter und Öl in einem Suppentopf erhitzen.

2. Fleisch zusammen mit allen vorbereiteten Zutaten und den Kümmelsamen bei starker Hitze anbraten.

3. Brühe zügig dazugeben, zum Kochen bringen und den Bratensatz durch Rühren lösen.

4. Die Suppe mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

6. Kartoffeln und Weißkohl unter die Suppe mischen und weitere 10–15 Minuten garen lassen.

7. Die Suppe mit Paprikapulver und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken und in vorgewärmten Suppentellern servieren. Saure Sahne dazu stellen.