FoodLady

Gedanken.Rezepte.Freude: Teilen

Gulaschsuppe nach Eckart Witzigmann

Die Rinderschulter in kleine Würfel schneiden und das Fleischgewürz einmassieren. Die Zwiebeln würfeln und in dem Schweineschmalz hellgelb anrösten. Statt Schweineschmalz kann man auch Butterschmalz nehmen. Jedoch verleiht das Schweineschmalz einen vortrefflichen Geschmack.

Zum Schluss auch den gehackten Knoblauch mitrösten. Das Paprikapulver anstäuben, das Tomatenmark zufügen. Beides mitbraten und dabei ständig umrühren, damit nichts ansetzt. Mit dem Essigwasser ablöschen und einkochen, bis fas alle Flüssigkeit verdampft ist.

Das gewürzte Fleisch zugeben und 20 Minuten im eigenen Saft dünsten. Nun die passierten Tomaten hinzufügen. Wiederum einkochen lassen, bis fast die ganze Flüssigkeit verdampft ist.

Den Kräuterstrauß, die gewürfelten Kartoffeln und die gewürfelten Paprikaschoten hinzufügen. Mit

Brühe aufgießen und im Backofen bei 150 °C unbedeckt einige Stunden leise vor sich hin köcheln lassen. Kurz bevor die Suppe serviert wird, das im Mörser zermahlene Schildkrötengewürz einrühren und seine Würzkraft entwickeln lassen.

Zwar entspricht es nicht dem Originalrezept, jedoch kann ein kräftiger Klecks Schmand nichts schaden! Zur Suppe passt knuspriges Baguette und ein kühles Pils!

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de

Zutaten

Für 16 bis 18 Portionen

Menge	Zutat
2,5 kg	Rinderschulter (beste Qualität)
2 kg	Gemüsezwiebeln
200 g	Schweineschmalz
5	Knoblauchzehen
40 g	Paprika (edelsüß)
1 EL	Tomatenmark
100 ml	Estragonessig (gemischt mit der gleichen Menge Wasser)
1 Dose (850 g)	geschälte Tomaten
1	Kräuterstrauß (Thymian, frischer Lorbeer, reichlich Petersilie)
1 kg	Kartoffeln (mehlig kochend)
2	rote Paprika
2	grüne Paprika
6 l	Rinderbrühe
	Fleischgewürz
	Salz
	schwarzer Pfeffer
1 EL	gerebelter Majoran
1	Bio-Zitrone (Abrieb von der halben)
1 EL	Paprika rosenscharf
1 EL	Kümmel (gehackt)
	Schildkrötengewürz
Je 1 Msp.	Kümmel, Majoran, Fenchel, Curry, Oregano
1 Zweig	Thymian
1 geh. TL	Koriandersamen
1 geh. TL	Senfsaat
3	Nelken
1 TL	schwarze Pfefferkörner
1 TL	weiße Pfefferkörner

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de