

Deftige Gulaschsuppe mit Kartoffeln

Meine deftige Gulaschsuppe mit Kartoffeln ist der absolute Inbegriff von Gemütlichkeit! Während das Rindfleisch zusammen mit Zwiebeln und kräftigem Rotwein sanft schmort, sorgt mein Geheimtipp – eine feine Zitronen-Kümmel-Butterpaste und eine hineingeriebene Kartoffel – für eine unglaublich sämige Bindung und ein unvergleichliches Aroma.

Kochutensilien

- Gusseisentopf/Schmortopf

Zutaten

- 4 mittelgroße Kartoffeln festkochend
- 1 kleine Kartoffel als natürlicher Saucen-Binder
- 800 g Rindergulasch
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Rotwein
- 1 Liter Rinderfond
- 2 Paprikaschoten 1 rote, 1 gelbe
- 1 Dose kleingehackte Tomatenwürfel
- 1/2 Zitrone Schale ohne weiße Haut
- 1 TL Kümmelsaat
- 20 g Butter
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Rosenpaprika rosenscharf
- 200 ml Wasser zum Nachgießen
- 6 Stiele Oregano
- Olivenöl
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Aroma-Paste vorbereiten:

Von der Zitrone die Schale mit einem Messer dünn abschneiden – versuche dabei, die bittere weiße Innenhaut so gut es geht zu entfernen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit der Kümmelsaat, der Butter und einer Prise grobkörnigem Meersalz in einem Mörser oder mit einer kleinen Reibe zu einer feinen Paste verarbeiten.



Fleisch & Zwiebeln anrösten:

Die Zwiebeln schälen und klein schneiden. In einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Tomatenmark und den Rosenpaprika dazugeben und kurz mit den Zwiebeln anrösten. Die Zwiebelmischung kurz herausnehmen, das Rindergulasch in den Topf geben und kräftig anbraten. Die Zwiebeln wieder untermischen und alles mit dem Rotwein ablöschen.

Schmorbasis ansetzen:

Den Rotwein bei mittlerer Hitze etwas einreduzieren lassen. In der Zwischenzeit die kleine Kartoffel schälen und direkt in den Gulaschansatz hineinreiben (das ist mein genialer Trick für eine natürliche Bindung!). Nun den Rinderfond, die Dose Tomatenwürfel und das Wasser dazu gießen. Die vorbereitete Butterpaste mit Kümmel und Zitrone einrühren, den Topf mit einem Deckel verschließen und das Gulasch für 60 Minuten sanft schmoren lassen.

Paprika & Kartoffeln vorbereiten:

Währenddessen die Paprikaschoten waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die restlichen 4 mittelgroßen Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Bis zur Zugabe in einer Schüssel mit Wasser bedecken, damit sie nicht anlaufen.

Fertigstellen & Servieren:

Nach der einstündigen Schmorzeit die gewürfelten Paprika und Kartoffeln sowie die Oregano Zweige zur Suppe geben. Weitere 30 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Fleisch butterweich und die Kartoffeln gar sind. Vor dem Servieren die Oregano Zweige entfernen und die Gulaschsuppe kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.