

# Ungarische Gulaschsuppe

Zutaten für 10 Personen:

100 g	Bratbutter
1,2 kg	in kleine Würfel geschnittene Rindsschulter
6	grob gehackte Zwiebeln
500 g	in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln
200 g	in kleine Würfel geschnittene Karotten
100 g	in kleine Würfel geschnittene Sellerie
100 g	feinblättrig geschnittenener Lauch
3	in kleine Würfel geschnittene Peperoni (rot, grün und gelb)
2	gepresste Knoblauchzehen
5	geschälte, in kleine Würfel geschnittene Tomaten oder 1 grosse Dose Pelatiwürfel
5 dl	Rotwein
3 lt	Fleisch- oder Gemüsebouillon
2 EL	edelsüßes Paprikapulver
1 TL	Rosenpaprika oder Chilipulver (Schärfe je nach Belieben)
	Salz, Pfeffer
1/2 TL	getrockneter Majoran

Zubereitung:

In dem erhitzten Bratbutter die gewürzten Rindfleischwürfel von allen Seiten gut anbraten bis sie Saft ziehen und dieser wieder einkocht.

Die Zwiebeln, den Knoblauch, das Paprika und Chili hinzufügen und etwas mitrösten.

Mit Rotwein und Brühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Die Suppe ca. 1 Stunde köcheln lassen, je nach Fleischqualität, bis die Rindfleischwürfel fast gar sind.

Die Kartoffeln, Gemüse und Tomaten begeben und ca. weitere 30 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Schmeckt aufgewärmt immer besser.