

Hier und heute



Gulaschsuppe

Sternekoch Alexander Wulf macht eine klassische Gulaschsuppe. Sie eignet sich perfekt als schnelles Feierabendgericht.

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten

- 500 g Rindfleisch, z. B. Rinderoberschale, Schulter oder Schweinenacken
- 3 Gemüsezwiebeln, in feine Würfel geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, in feine Würfel geschnitten
- 3 Scheiben Speck, in Würfel geschnitten
- 30 g Butterschmalz
- 3 Saure Gurken, in Würfel geschnitten
- etwas Gurkenwasser nach Geschmack
- 1 EL Mehl
- 200 ml Rotwein, trocken
- 500 ml Rinderfond
- je 1 TL Paprika geräuchert, rosenscharf und edelsüß
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- 2 rote Spitzpaprika
- 250 g mehliges Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 1 Karotte, in Würfel geschnitten
- 200 g Dosentomaten, z. B. gehackte
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- 100 g Crème fraîche

Zubereitung

Das Fleisch würfeln und im Butterschmalz und Speck scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch, die Paprikagewürze und den Kümmel dazugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben. Mit Tomaten ablöschen und kurz durchköcheln. Dann mit Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Mit dem Fond aufgießen und für 40 Minuten köcheln. Erst dann die restlichen Zutaten wie Spitzpaprika, Karotte, saure Gurkchen, Gurkenwasser und Kartoffeln, dazugeben und alles solange köcheln, bis die Kartoffeln gar sind. Mit etwas Crème fraîche und Petersilie verfeinern.

Tipp: Wenn die Suppe zu sämig ist, mit etwas Rinderfond strecken.