



Hier und heute

Deftige Mitternachtssuppe – Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln

Diese Mitternachtssuppe von Julia Floß vereint zartes Rindfleisch, aromatische Paprika und Kartoffeln zu einer herzhaften Gulaschsuppe, die von innen wärmt. Ideal zum Vorbereiten und Genießen, wenn es draußen kalt und drinnen gemütlich wird.

Rezept

Deftige Mitternachtssuppe – Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln

von Julia Floß für vier Personen

Zutaten

- 800 g Rindergulasch, kleingewürfelt
- 3-4 Zwiebeln
- 2 Paprika (rot und gelb)
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Butterschmalz
- 1 ½ TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 ½ TL Paprikapulver, rosenscharf
- 1 ½ TL Paprikapulver, geräuchert
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 1,5 l Rinderbrühe
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Majoran
- 2 Lorbeerblätter
- 300 g Kartoffeln
- optional: Sauerrahm und Schnittlauch

Zubereitung

Gulaschwürfel klein schneiden (circa 1 cm Kantenlänge). Zwiebeln schälen und fein würfeln. Paprika von Kernen und Strunk befreien und ebenfalls würfeln. Knoblauch schälen und hacken. In einem Bräter oder einem breiten Topf Butterschmalz auslassen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten und beiseite stellen. Hitze reduzieren und Zwiebeln anbraten. Nach 3 Minuten die Paprika dazugeben und mitbraten. Nach weiteren 3 Minuten kommt der Knoblauch dazu. Das Fleisch zurück in den Topf geben. Jetzt kommen die Gewürze und das Tomatenmark dazu. Kurz anrösten, mit Rotwein ablöschen und den Wein verkochen lassen. Mit Brühe aufgießen. Zucker, Majoran und Lorbeer in die Suppe geben. Die Kartoffeln schälen und würfeln (circa 1 cm Kantenlänge). Kartoffelwürfel in die Brühe geben, den Deckel schließen und die Mitternachtssuppe circa 2 Stunden bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Abschmecken und eventuell mit Speisestärke andicken. Mitternachtssuppe mit einem dicken Klecks Sauerrahm anrichten und servieren.