

Gulaschsuppe - so gehts!

Ein sehr oft gegessenes Gericht auf den Osttiroler Hütten, im Sommer wie auch im Winter, ist eine gute Gulaschsuppe. Mein Sohn sagt immer, dass es die beste Gulaschsuppe beim Ludwig auf der NaturfreundeHütte gibt. Meine Suppe schmeckt auch sehr gut, jedoch mit Hüttenstimmung auf der Alm schmeckt's um ein Vielfaches besser!

- Vorbereitungszeit: 30 Minuten
- Garzeit: 60 Minuten
- Gesamtzeit: 90 Minuten
- Portionen/Menge: 4 Portionen

Zutaten für 4 Portionen

200 g Zwiebeln
500 g Rinderschulter
400 g Kartoffeln
2 Kaffeelöffel Rosenpaprika
1 Kaffeelöffel Kümmel
Etwas Majoran
Salz, Pfeffer,
3 Kaffeelöffel Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
ca. 3/4 Liter Gemüsebrühe
Öl zum Anbraten

Gulaschsuppe: So geht's

Zwiebeln, Rindfleisch, Kartoffeln und Knoblauch klein würfelig schneiden. In Etappen das Rindfleisch braun anbraten und beiseite stellen. Zwiebeln anrösten, das Rindfleisch und Tomatenmark dazu geben und weiterrösten. Paprika und Knoblauch dazugeben, mit ein wenig Gemüsebrühe aufgießen.

Mit Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch weich dünsten. Zwischendurch immer wieder umrühren und eventuell Flüssigkeit nachgießen. Anschließend Kartoffeln und die restliche Gemüsebrühe dazugeben und so lange kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Die Gulaschsuppe schmeckt am besten mit einer Semmel und einem kühlen Gösler Bier. Mahlzeit!

Tipps der Köchin

- Das klein gewürfelte Rindfleisch würze ich mit Salz und Pfeffer schon vor dem Anrösten.
- Gerne kann man auch rote, grüne und gelbe Paprika klein gewürfelt dazugeben. Das bringt ein wenig Farbe in die Gulaschsuppe.
- Mein Papa hat in die Gulaschsuppe immer blättrig geschnittene Frankfurter oder Debreziner gegeben.
- Wer es gerne schärfer mag, gibt Pfefferoni in die Suppe.