

Gulaschsuppe (die Beste)

8-Personen

Zutaten:

500	-	gr Rindfleisch zum Schmoren (z.B. Schulter, runder Mocken)
500	-	gr Zwiebeln
2	-	Knoblauchzehen
40	-	gr Butter (1)
2	-	EL Paprika Edelsüss (Pulver)
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
3	-	dl Rotwein
1,2	-	liter Fleischbouillon
200	-	gr Pelatitomaten gehackt
2	-	Lorbeerblätter
2	-	Nelken
1	-	EL weiche Butter (2)
1	-	gehäufter Esslöffel Mehl
2	-	grosse Kartoffeln
1	-	grosse rote Peperoni
1	-	Bund Petersilie
1	-	dl Rahm
150	-	gr Crème Fraîche

Zubereitung:

Das Fleisch in dünne Scheiben und diese in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden.

In einer grossen Pfanne die Butter (1) schmelzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch beifügen und unter häufigem Wenden im eigenen Saft etwa 15-Minuten hellgelb und sehr weich dünsten.

Paprikapulver über die Zwiebeln stäuben und alles gut mischen. Dann die Rindfleischwürfelchen beifügen und alles unter häufigem Rühren nochmals 10-Minuten dünsten. Erst jetzt die Zutaten in der Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen. Dann den Rotwein, die Bouillon sowie die Tomaten beifügen und die Suppe aufkochen. Die Lorbeerblätter mit den Nelken bestecken und dazugeben.

Die weiche Butter (2) und das Mehl mit einer Gabel verkneten und in die leicht kochende Suppe rühren. Diese zugedeckt auf kleinem Feuer je nach Fleischqualität 60-75 Minuten kochen lassen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in kleine Würfelchen schneiden.

Die Haut der Peperoni nach Belieben mit dem Sparschäler entfernen. Dann die Peperoni halbieren, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Kartoffeln und Peperoni etwa eine ½ Stunde vor Ende der Kochzeit beifügen und weich kochen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie fein hacken. Den Rahm steif schlagen. Mit der Crème fraîche mischen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe in tiefen vorgewärmten Tellern oder Tassen anrichten und jeweils eine Portion Rahmmischung darauf geben und mit Petersilie bestreuen.