Ungarisches Gulasch (Gulaschsuppe) 532

Typ: Fleisch **Quelle:** Anne Willan: die Große Schule des *****

Bemerkungen: Eigentlich gibt es keinen Grund, die Suppe im Ofen zu garen. Die Kartoffeln brauchen über eine Stunde, wenn man den Topf wieder in den Ofen schiebt. Auf der Herdplatte dauert es ca. 20 min.

Karotten, Petersilienwurzeln o.ä. Option.

Zutaten: 4 Portionen

1 EL Öl
50 g geräucherter Speck, in Streifen geschnitten
750 g Zwiebeln, gehackt
2 EL Paprikapulver
750 g mageres Rindfleisch zum Schmoren
2 Knoblauchzehen
1/4 TL Kümmel
500 ml Wasser
2 Tomaten, abgezogen, entkernt und gehackt
l grüne Paprikaschote, entkernt und die Rippen entfernt, in Streifen geschnitten
500 g Kartoffeln, geschält und in 2,5 cm große Würfel geschnitten
4-6 kleine rote scharfe Pfefferschoten, geputzt (nach Belieben)
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Rezept: 1 Den Backofen auf 175 °C/Gas Stufe 2-3 vorheizen. Das Öl in einen Schmortopf erhitzen. Den Speck anbraten, bis er leicht gebräunt und das Fett ausgebraten ist. Die Zwiebeln hinzufügen und den Deckel auflegen. Die Zwiebeln bei sehr schwacher Hitze unter häufigem Rühren wenigstens 20 Minuten dünsten, bis sie sehr weich und glasig sind. Das Paprikapulver unterrühren und alles 2 Minuten weitergaren.

2 In der Zwischenzeit das Rindfleisch parieren und in 4 cm große Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen zusammen mit dem Kümmel fein hacken. Rindfleisch, Knoblauch und so viel Wasser in den Topf geben, daß das Fleisch nicht völlig bedeckt ist. Zu diesem Zeitpunkt sind keine weiteren Gewürze notwendig. Den Deckel auflegen und das Ganze füt 1 1/2 - 2 Stunden in den Ofen schieben, bis das Fleisch weich ist. Falls die Zwiebeln anlegen, mehr Wasser dazugießen.

3 Tomaten, Paprikaschote, Kartoffeln und - falls verwendet - die Pfef ferschoten hinzufügen. Mit Salz und nach Belieben mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Den Deckel wieder auflegen und alles noch 20-30 Mi nuten garen, bis die Kartoffeln gar und die Fleischstücke sehr weich sind. Den Eintopf nochmals abschmecken; er sollte dick und kräftig sein.