Wiener Gulaschsuppe mit Kartoffeln

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Aktivzeit: 30 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

600 g	Ragout vom Schweizer Rind
600 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
	Salz
2 EL	Tomatenpüree
2 EL	edelsüsser Papirka
1 TL	scharfer Paprika
1 TL	Kümmel
1 TL	getrockneter Majoran
2 dl	Rotwein
1 l	Rindsbouillon
500 g	festkochende Kartoffeln
1 Bund	glatter Peterli
200 g	saurer Halbrahm
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

437	kcal
38 g	Eiweiss
29 g	Kohlenhydrate
14 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

45 Tiere leben im Schnitt auf einem Rindermastbetrieb

Die meisten Höfe in der Schweiz sind Familienbetriebe. So auch jener von Familie Meister in unserem Porträt.

Zubereitung

1. Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und in 1,5 cm grosse Würfel schneiden.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken.

3 In einem Schmortopf das Öl kräftig erhitzen. Die Fleischwürfel darin anbraten, je nach Grösse der Pfanne eventuell in zwei Portionen. Das Fleisch herausnehmen und auf einen Teller geben. Zwiebeln und Knoblauch in den Bratensatz geben, salzen und 5 Minuten dünsten. Dann Tomatenpüree, beide Paprikasorten, Kümmel, Majoran und Rotwein beifügen. Kräftig aufkochen. Fleisch und Bouillon dazugeben und alles zugedeckt etwa 2 Stunden und 30 Minuten weich schmoren.

4 Kartoffeln schälen und in 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Wenn das Fleisch nach gut 2 Stunden fast weich ist, die Kartoffeln beifügen und mit dem Gulasch fertig garen. Peterli hacken. Sauren Halbrahm glatt rühren.

5 Peterli hacken. Sauren Halbrahm glatt rühren.

6 Vor dem Servieren die Gulaschsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Peterli bestreuen, jeweils einen Klecks Sauerrahm darüber geben und nach Belieben mit etwas Paprikapulver bestreuen.