

## Gulaschsuppe

### Zutaten:

Für ca. 6 Personen:

400 g Rindfleisch (Schulter, mageres Meisel), 60 g Butterschmalz, 300 g Zwiebel, 1 EL Paprikapulver (edelsüß), ½ EL Paprikapulver (scharf), Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen, Majoran, etwas Essig, 2-3 Essiggurken, 200 g Erdäpfel (gekocht), 1 Paar Frankfurter, 1 Paar Debreziner, 1 grüner Paprika, Sauerrahm, 1 TL Mehl, Suppe zum Aufgießen, evtl. etwas Tabascoße zum Abschmecken

### Zubereitung:

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und im heißen Butterschmalz anrösten. Das Fleisch heraus nehmen und im Bratenrückstand die klein gewürfelte Zwiebel goldgelb rösten.

Gemischtes Paprikapulver und Gewürze dazugeben. Mit Essig ablöschen und mit etwas Wasser oder Suppe aufgießen.

Mit dem Stabmixer alles gut zerkleinern. Das Fleisch in die Suppe geben und langsam ca. 1,5 – 2 Std. köcheln lassen. Immer wieder Suppe zugießen und umrühren. Inzwischen die Erdäpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Die Essiggurken und Paprika klein würfeln, die Würstel fein blättrig schneiden und ebenfalls zur Suppe geben.

Zum Schluss den Sauerrahm mit etwas Mehl glatt rühren und kurz aufkochen lassen. Gut abschmecken und evtl. mit einem Schuss Essiggurkerlessig verfeinern.

**Tipp:** Diese Suppe kann man gut auf Vorrat machen und einfrieren!!!