

Ungarische Gulaschsuppe

[Entnommen und teils modifiziert:
Ungarische Kochrezepte von Károly Gundel,
Corvina Verlag Budapest 1968]

Zutaten:

600 g Rippendeckel oder Schulter-
fleisch (vom Rind)
200 g Feingeschnittene
Zwiebeln
600 g In Würfel geschnittene
Kartoffeln
8 g Szegediner süßer Edel-
paprika
Salz
1 rohe Tomate

Zubereitung:

In einer entsprechenden Kasserolle röstet man die Zwiebeln in wenig Fett goldgelb.
Dann mengt man das vorher gewaschene und in Würfel geschnittene Fleisch bei und streut Paprika hinzu.

Nach vorsichtigem Schmoren wird das Ganze langsam mit Wasser aufgegossen und solange gedünstet, bis das Fleisch genügend weich ist.

Nun werden die würfelig geschnittenen Kartoffeln beigemengt und mit etwas Wasser aufgelassen. Das Ganze wird bis zum vollständigen Garwerden gekocht.

Vor dem Weichkochen wird noch die in Stückchen geschnittene Tomate hinzugefügt.

Vor dem Anrichten werden aus 200 g Mehl, einem Ei und etwas Salz geknetete Teigflecken ("Csipetke") eingekocht.

<http://www.ungarntipps.de/ungarische-gulaschsuppe.shtml>