

Ungarische Gulaschsuppe / Kesselgulasch

Rezept entnommen: Ungarische Kochrezepte von Károly Gundel,

Corvina Verlag Budapest 1968

Zutaten:

600 g Rippendeckel oder Schulterfleisch vom Rind

200 g feingehackte Zwiebeln

600 g in Würfeln geschnittene Kartoffeln

1 Tomate [roh]

Salz

8 g Szegeder süßer Edelpaprika

Zubereitung:

In einer entsprechenden Kasserolle röstet man die Zwiebeln in ein wenig Fett goldgelb, mengt das vorher gewaschene und in Würfel geschnittene Fleisch bei und streut Salz und 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, mit etwas Wasser aufgelassen und das Ganze bis zum vollständigen Garen weich gekocht.

Vor dem Weichkochen wird noch die in Würfel geschnittene Tomate beigefügt. Vor dem Anrichten werden aus 200 Gramm Mehl, 1 Ei und Salz geknetete Teigflecken (Csipetke) in die Suppe eingekocht.