



flotte-Schnitte.de

### Die Zutaten für die Gewürzmischung:

- 10 TL Paprika (6 edelsüß – 4 rosenscharf)
- 1 TL Pfefferkörner (weiß)
- 1 TL Chilipulver oder Flocken
- 1 TL Kümmel
- 2 TL Majoran
- 1 TL Piment
- 3 TL Zucker
- 1 TL Knoblauchpulver (oder 2 Zehen für die frische Suppe)
- Zitronenschale (von einer Bio-Zitrone)
- Salz

### Die Zubereitung:

- Von der Zitronen die Schale mit einem Zestenschneider oder einer Reibe abreiben. (Je dünner um so besser – das Weiße unter der Schale ist bitter. Somit sollte man davon möglichst wenig erwischen.)
- Zitronenschale und alle andern trockenen Zutaten (außer dem Salz und frischem Knoblauch) in eine Mühle geben.
- Fein mahlen. Die Gewürzmischung in einen luftdichten Behälter geben (zum Beispiel ein Glas mit Schraubdeckel).



Was macht man, wenn man die Gewürze für die Gewürzmischung nicht da hat? Dann kann man das Gulasch auch würzen, indem man in dem Wasser Brühwürfel oder -pulver auflöst. Weiter kann man mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Sollten ein oder zwei Knoblauchzehen vorhanden sein, dann sind diese fein gepresst auch nicht so verkehrt.

# Gulaschsuppe

PartyKlassiker



### Die Zutaten für die Gulaschsuppe:

- 400g Rindfleisch
- 1 Paprikaschote
- 250g Zwiebeln
- 250g Kartoffeln
- 1,5l Wasser oder Brühe
- Öl
- 2 EL Tomatenmark
- Gewürzmischung
- Salz

### Die Zubereitung der Gulaschsuppe:

- Das Rindfleisch in 2 bis 3 cm große Würfel schneiden.
- Paprikaschote waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.
- Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden.
- Nach dem Waschen und schälen die Kartoffeln in ca. 2 mal 2 cm große Würfel schneiden.
- In einem Topf das Öl erhitzen.
- Das Rindfleisch scharf anbraten.
- Zwiebelwürfel und Paprikastücke und das Tomatenmark hinzu geben und für 1 – 2 Minuten mit anschwitzen.
- Mit der Flüssigkeit auffüllen, die Kartoffelwürfel zugeben und aufkochen lassen.
- Die Suppe mit der Gewürzmischung (ca. 2 – 3 TL) und Salz würzen. (Die Gewürze entwickeln während des Kochens ihr Aroma, daher ist hier erst einmal weniger = mehr.)
- Bei kleiner Hitze das ganz für ca. 45 Minuten köcheln lassen. (Im Dampfdrucktopf lasse ich die Suppe ca. 25 Minuten unter Druck kochen und dann einfach von alleine abdampfen.)
- Abschmecken.

QR-Code scannen und Video schauen!

