

Ungarische Gulaschsuppe (2 Personen)

300 gr	Rindfleisch (Nacken oder Bug)
25 gr	Speck in kleine Würfel schneiden
75 gr	Zwiebeln, fein hacken
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
¾ EL	Mehl
½ L	Rindsbouillon
1	Kartoffel schälen und würfeln
½	Paprikaschote (rot)
1	Paprikaschoten (grün)
150 gr	geschälte Tomaten
½ EL	Paprikapulver edelsüß
¼ TL	Rosenpaprikapulver
¼ TL	getrockneter Thymian
¼ TL	Zucker
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer
1 EL	Madeirawein
½ EL	Weinessig

ZUBEREITUNG

1. Das Rindfleisch und den Speck in kleine Würfel schneiden.
2. Die Speckwürfel, die Zwiebeln und den Knoblauch in einer Kasserolle kurz anbraten. Das Fleisch mit dem Mehl bestäuben, in die Kasserolle geben und unter häufigem Wenden 5 Minuten anbraten.
3. Mit ¼ Liter Fleischbrühe ablöschen, dabei den Bratensaft gut losrühren.
4. 30 Minuten bei milder Hitze kochen lassen.
5. Die Kartoffeln schälen und würfeln, die Paprikaschoten in Streifen schneiden. Beides mit den Tomaten zum Fleisch geben. Die Gewürze zufügen und mit restlicher Fleischbrühe auffüllen. 30-40 Minuten köcheln lassen.
6. Die Suppe mit dem Zucker, Salz, Pfeffer, dem Madeirawein und dem Weinessig abschmecken.