

Rezept für Gulaschsuppe für 20 Personen

Zutaten

- 2 kg Rindfleisch (Schulter oder Beinscheibe), gewürfelt
- 500 g Zwiebeln, gewürfelt
- 500 g Paprika (rot und grün), gewürfelt
- 4-5 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 TL Kümmel (ganz oder gemahlen)
- 2-3 Lorbeerblätter
- 3-4 Liter Rinderbrühe
- 500 g Kartoffeln, gewürfelt
- 400 g Karotten, in Scheiben
- 200 g Tomatenmark
- 4 EL Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Olivenöl)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Schritt 1: Vorbereitung der Zutaten

1. **Fleisch vorbereiten:** Das Rindfleisch in gleichmäßige Würfel schneiden.
2. **Gemüse schneiden:** Zwiebeln, Paprika, Kartoffeln und Karotten vorbereiten.

Schritt 2: Anbraten

1. **Öl erhitzen:** In einem großen Topf das Öl erhitzen.
2. **Fleisch anbraten:** Das Rindfleisch portionsweise anbraten, bis es von allen Seiten braun ist. Das angebratene Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Schritt 3: Zwiebeln und Gewürze

1. **Zwiebeln anbraten:** Im gleichen Topf die Zwiebeln glasig braten.
2. **Knoblauch und Gewürze hinzufügen:** Den gehackten Knoblauch, Paprikapulver, Kümmel und Lorbeerblätter hinzufügen und kurz mitbraten, bis die Gewürze duften.

Schritt 4: Gemüse und Brühe

1. **Paprika und Tomatenmark:** Die gewürfelte Paprika und das Tomatenmark hinzufügen und gut vermengen.
2. **Fleisch zurückgeben:** Das angebratene Fleisch wieder in den Topf geben.
3. **Brühe hinzufügen:** Die Rinderbrühe angießen, so dass alles gut bedeckt ist. Zum Kochen bringen.

Schritt 5: Kochen

1. **Gemüse hinzufügen:** Die gewürfelten Kartoffeln und Karotten hinzufügen.
2. **Simmern lassen:** Die Suppe bei niedriger Hitze etwa 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Gelegentlich umrühren und bei Bedarf Brühe oder Wasser nachgießen.

Schritt 6: Abschmecken und Servieren

1. **Würzen:** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. **Servieren:** Die Gulaschsuppe in großen Schalen anrichten und mit frischer Petersilie garnieren.

Tipps

- **Beilage:** Servieren Sie die Suppe mit frischem Brot oder Brötchen.
- **Variationen:** Für eine schärfere Variante können Sie etwas Chili oder Cayennepfeffer hinzufügen.
- **Vorbereitung:** Die Suppe kann auch einen Tag im Voraus zubereitet werden, da sie am nächsten Tag oft noch besser schmeckt.

Guten Appetit!