



Gulaschsuppe



Menge	Zutaten	
500g	Rindfleisch	in kleine Würfel schneiden
1 EL	Schweineschmalz	im heißen Schmalz kräftig anbraten
100 g	Speck	sehr fein würfeln, zugeben
2	Zwiebeln	schälen, fein würfeln, zugeben
2	Knoblauchzehen	schälen, fein schneiden, zugeben
etwas	Suppengrün (Karotte, Petersilienwurzel)	waschen, schälen, sehr fein schneiden und zugeben
4 EL	Tomatenmark	kräftig würzen, Paprikagewürz darf nicht braten,
1 Dose	Tomaten gewürfelt	sonst entwickeln sich Bitterstoffe!
	Salz, Paprika, Cayennepfeffer, Kümmel, Majoran, etwas Zucker, Brühekörner	
2-3	Kartoffeln	waschen, schälen, in feine Würfel schneiden,
1-2	Spitzpaprikaschoten, rot	(erst nach etwa 1 Stunden Garzeit zugeben)
1 l	Wasser	aufgießen und schmoren Garzeit etwa 1.5
100 ml	Rotwein, trocken	Stunden (im DDT ca. 30 Minuten)
2 TL	Stärkemehl oder Saucenbinder dunkel	mit etwas kaltem Wasser anrühren und Suppe binden.
etwas	Sauerrahm oder Creme Fraiche	Suppe gut abschmecken, anrichten und mit einem Klecks Sauerrahm garnieren
1	FrISChe Chilischote	Sehr fein schneiden und nach Geschmack darüber streuen.