

# Erwärmt Bauch und Seele: klassische Gulaschsuppe



**Gulaschsuppe kannte ich als Kind nur vom Z'Mittag neben der Skipiste. Die selber gemachte Variante schmeckt jedoch enorm viel besser und ist gar nicht schwer zu fabrizieren.**

Peperoni, Kartoffeln und Rindsvoessen bilden die Basis der klassischen Gulaschsuppe. Bereits als Knirps habe ich die kräftige Brühe gemocht, die mich beim Z'Mittag in der Skihütte für den Nachmittag fit machte. Das Ganze hat jeweils gut geschmeckt, war jedoch immer pampig und ziemlich undefinierbar... Als ich zum ersten Mal eine selbst gekochte Gulaschsuppe kostete, merkte ich erst, was für ein wunderbares Gericht das wirklich ist. Wichtig sind natürlich qualitativ gute Zutaten, ich habe zum Beispiel IP-Suisse Ragout verwendet und man darf die Suppe auf keinen Fall «totkochen»: Gemüse und Fleisch sollen zwar durch bzw. zart sein, aber eben, nicht pampig werden.

- 700 g Rindsvoessen, z.B. IP-Suisse, in mundgerechte Stücke geschnitten, Zimmertemperatur
- 400 g Kartoffeln, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 150 g Rüebli, in Rädchen geschnitten
- 1½ Rote und/oder gelbe Peperoni
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 und ¼ EL Tomatenpüree
- 2½ EL Mehl
- 2,2 dl Rotwein
- 8 dl Fleischbouillon
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 1 frischer Thymianzweig
- 1 Handvoll Blätter des Stangensellerie
- 4 bis 6 EL saurer Halbrahm
- Etwas Bratbutter oder neutrales Pflanzenöl

1. Fleisch im Mehl wenden, danach portionenweise in etwas Bratbutter scharf anbraten, beiseitestellen.
2. In derselben Pfanne mit nochmals etwas Bratbutter erst die Zwiebel dünsten, bis sie glasig wird, danach das restliche Gemüse begeben und dieses ebenfalls kurz mitdünsten.
3. Das Fleisch zurück in die Pfanne geben, Wein und Bouillon dazuleeren und das Ganze kurz aufkochen.
4. Jetzt die Hitze stark zurückschalten, sodass die Suppe nur noch ganz leicht köchelt. Den Thymianzweig, das Lorbeerblatt, die Sellerieblätter und das Tomatenpüree begeben, ausserdem die Knoblauchzehe hineinpressen.

Danach den Eintopf ein erstes Mal salzen und pfeffern.

5. Die Suppe sollte jetzt bei geschlossenem Deckel so um die 80 bis 90 Minuten schmoren. Dabei immer mal wieder umrühren.
6. Zum Schluss den Eintopf abschmecken und vor dem Servieren auf jeden Teller einen Klecks sauren Halbrahm geben.
  - Wer mag, kann die Suppe anstatt in Schüssel oder Teller in einem ausgehöhlten Brötchen servieren.
  - Ein Klecks saurer Halbrahm pro Teller sieht nicht nur hübsch aus, er verleiht der Suppe auch geschmacklich das Tüpfli auf dem i.
  - Als Brot zur Suppe schmeckt das Baguette einfach wunderbar.

### **Era Costana Tempranillo**

Dunkles Kirschrot. Intensiver Duft von roten Beeren und Sauerkirschen. Mittlerer bis voller Körper mit runden Tanninen und langem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)