

# Ungarische Gulaschsuppe (scharf)

## Zutaten

- 1 TL Aceto balsamico
- 125 g Crème fraîche
- 3 – 4 Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen (grobe Stücke)
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Paprikaschoten (rot)
- 1 Paprika-Kolbász-Wurst
- 1 EL Paprikapulver scharf
- 1 EL Paprikapulver süß
- 1 – 2 Peperoni
- Pfeffer (nach Bedarf)
- 500 g Rindergulasch
- Salz (nach Bedarf)
- 2 – 3 EL Butter
- 3 – 4 Tomaten
- 0,5 l Wasser
- 2 – 3 Zwiebeln (grobe Stücke)



## Zubereitung

Das Fleisch pfeffern und in der Butter scharf anbraten, dann grob gewürfelte Kolbász, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben.

Kurz anbraten und Essig, Lorbeerblätter, Paprikapulver, Peperoni, Salz sowie Tomaten (geschält) hinzugeben. Alles mit ½ l Wasser auffüllen und 1 ½ Stunden köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln und Paprika putzen und würfeln und etwa 30 Minuten vor der Garzeit zum Gulasch geben. Zum Schluss die Crème fraîche unterrühren und bei Bedarf noch mal mit Pfeffer und Salz nachwürzen.