

Kräftige Ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln



Vergangene Woche habe ich euch hier im Magazin mein Rezept für die **Serbische Bohnensuppe** vorgestellt. Und besonders bei den Zuschauern auf dem **YouTube-Kanal "die Frau am Grill"** kam dieses richtig gut an – ähnlich der **Kartoffelsuppe**. Also warum dann als Nächstes eine kulinarische Weltreise antreten, wenn ein weiteres geniales Suppen Rezept, wie diese Ungarische Gulaschsuppe nur eine Ländergrenze entfernt ist?

Wir reisen also in diesem Beitrag von Serbien aus in den Norden, nach Ungarn. Und kümmern uns ums **klassische Gulaschsuppe Rezept**. Neben **Langos** und **Letscho** sowie dem **Szegediner Gulasch** ein weiterer Exportschlager. Und: **Gulaschsuppe**

selber machen ist sehr einfach – egal ob ihr sie auf dem Topf auf dem Herd in der Küche, im Backofen, Thermomix, Schnellkochtopf oder im Dutch Oven zubereitet.

Ungarische Gulaschsuppe nach Omas Rezept:



Der Unterschied zwischen Gulasch und Gulaschsuppe

Diese Frage kann ich zumindest für mich sehr einfach beantworten: **im Gulasch ist das Fleisch viel gröber geschnitten, zudem ist klassische Gulaschsuppe hingegen viel flüssiger**. Auch befinden sich in einem Gulasch normalerweise keine Kartoffeln. Wenn jemand von euch eine noch detailliertere Erklärung hat, darf er diese gerne in den Kommentaren unterhalb von diesem Gulaschsuppe Artikel verewigen.

Gibt's ein Original Rezept für die Echte Ungarische Gulaschsuppe?

Das gibt es nicht. Genauso wie bei der bereits erwähnten serbischen Bohnensuppe oder [Cevapcici](#), gibt es über ganz Ungarn verteilt sehr viele Gulaschsuppe Rezepte, die sich allesamt in Nuancen unterscheiden. Was ich aber auch schön finde. So, dass man seine original ungarische Gulaschsuppe eben auf sehr viele unterschiedliche Arten zubereiten kein.

Das vorliegende Rezept versteht sich als Gulaschsuppe Grundrezept. Wie ihr es ändert bleibt euch überlassen.

Das Fleisch für dieses Rezept

Meist wird bei der Gulaschsuppe zu **Rindergulasch**, also Rindfleisch, gegriffen. Wobei auch eine Mischung aus Rindergulasch und Schweinefleisch nicht verboten ist. Für was ihr euch entscheidet bleibt also euch überlassen. Die Fleischstücke stammt oft aus der Schulter, fragt gerne euren Metzger nach den besten Teilen – der hat da den besten Tipp.

EMPFOHLENER BEITRAG



Rindergulasch | Klassisches Rezept | einfach, lecker und zart

Rezept für ein klassisches Rindergulasch wie von Oma. Es schmeckt lecker und gelingt sehr einfach. Zartes Fleisch und feinste Soße!

ZUM BEITRAG

Kartoffeln machen die Gulaschsuppe zum One-Pot-Gericht

In den klassischen Gulaschsuppe Rezepten finden sich keine Kartoffeln wieder. Aber ich habe mich dafür entschieden, weil ich dann zum einen noch welche im Haus hatte. Und zum anderen sodann kein [Baguette als Beilage für die Gulaschsuppe](#) selber backen oder einkaufen musste.

Übrigens: Die klein geschnittenen Kartoffeln am besten gleich zu Beginn mit in die ungarische Gulaschsuppe geben. Das hat den Vorteil, dass sie die Suppe noch ein wenig sämiger machen.





Das einfache Rezept ist sehr unkompliziert

Die ungarische Gulaschsuppe benötigt ein klein wenig Aufmerksamkeit von euch. Und zwar zu Beginn. Da heißt es, zumindest, wenn ihr mit den Mengenangaben unterhalb arbeitet, erst einmal: Schälen, putzen und schibbeln. Ist das einmal geschehen, geht es jedoch schnell mit der Gulaschsuppe:

1. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Dann in kleine Würfel schneiden und portionsweise im heißen Butterschmalz (gerne auch anderes Fett wie Griebenschmalz oder Öl) scharf anbraten. Sollte sich Bratensatz bilden nicht nervös werden, der löst sich später wieder.
2. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Mit dem geschälten und gehackten Knoblauch zugeben und ebenfalls andünsten. Währenddessen die Kartoffeln schälen und klein schneiden.
3. Im nächsten Schritt das Tomatenmark und Paprikapulver unterrühren und anrösten lassen.
4. Den gemahlenen Kümmel und den Thymian zugeben, ebenso etwas Zucker und

die Lorbeerblätter. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Mit Rotwein ablöschen und mit der **Fleischbrühe** aufgießen und in Würfel geschnittene Kartoffeln und Paprika unterrühren.

6. Die ungarische Gulaschsuppe mit geschlossenem Deckel drei Stunden köcheln lassen – bei mittlerer Hitze.

Rotwein weglassen, wenn Kinder mitessen

Dieser Hinweis gehört ja hier im Magazin zu jedem Rezept dazu, bei welchem wir mit alkoholhaltigen Zutaten arbeiten. Sitzen später auch Kinder am Esstisch macht es Sinn, dass ihr beim Kochen für diese einfache Gulaschsuppe KEINEN Rotwein verwendet.

Entgegen früherer Meinung (das dachte ich auch eine Zeitlang) verfliegt NICHT der komplette Alkohol beim Kochen. Kleine Rückstände sind immer noch enthalten. Wer also seine Kinder absolut gar keinem Alkohol aussetzen möchte, der ersetzt den Rotwein durch Brühe.

Wie scharf soll die Suppe sein?

Also meine Gulaschsuppe hatte ordentlich Pfiff. Und zwar soviel, dass ich nochmals mit Wasser strecken musste. Das tat aber dem Genuss keinen Abbruch, weil die Suppe eine wahnsinnige intensiven Geschmack hatte.

Aber: wer mit Schärfe ein kleines bis größeres Problem hat, der sollte das rosenscharfe Paprika weglassen oder nur die Hälfte der von mir benutzen Menge verwenden. Alternativ passten auch Chilischoten für die klassische Gulaschsuppe.



Noch einige wichtige Hinweise für die

Zubereitung für die Gulaschsuppe

Im Folgenden möchte ich noch ein paar kurze, aber wichtige Hinweise für die Zubereitung für die ungarische Gulaschsuppe geben:

Extratipp 1: Das Fleisch portionsweise anbraten!

Das ist sehr wichtig. Denn wenn ihr das ganze Fleisch auf einmal anbratet, dann tritt auf einmal der ganze Fleischsaft aus. Und ihr braucht Ewigkeiten, bis dieser zum einen verdunstet und sich zum anderen Röstaromen bilden.

Bezüglich den Röstaromen, die sich ja nicht nur am Gulasch Fleisch sondern auch am Topfboden bilden: dieser Bodensatz ist nichts „Angebranntes“, das dem Geschmack der Suppe schadet.

Im Gegensatz: dieser Bodensatz oder Bratensatz beinhaltet Röstaromen. Und beim Ablöschen mit Rotwein löst sich dieser Bodensatz durch leichtes Schaben mit dem Holzlöffel. Und trägt so zu einem gigantischen Geschmack der Suppe bei.

Extratipp 2: Wie wird die Gulaschsuppe auch ohne Kartoffeln sämig?

Mehlieren ist das Stichwort für die Zubereitung bei dieser Party Gulaschsuppe. Ihr müsst, bevor ihr mit dem Rotwein ablöscht, je nach Menge an Zutaten die ihr verwendet, Mehl über den Topfinhalt streuen und ein wenig verrühren. Für die unten angegebenen Mengen würde ich drei bis vier Esslöffel empfehlen.

Ihr könnt die ungarische Gulaschsuppe aber eben auch mehlieren, wenn ihr mit Kartoffeln arbeitet. Dann wird's noch sämiger. Und so lässt sich die Gulaschsuppe andicken.

Extratipp 3: Die ungarische Gulaschsuppe bereits am Vortag zubereiten

Das ist für Leute, die schon ein bisschen Erfahrung mit klassischem **Rindergulasch**, **Chili con Carne** oder der **Linsensuppe** haben, keine Neuigkeit. Am Vortag zubereitet und über Nacht an einem kühlen Ort durchgezogen, schmeckt die ungarische Gulaschsuppe nochmal eine Nummer leckerer.

Extratipp 4: Was tun, wenn die Suppe zu scharf geraten ist?

Ganz einfach: Wie bereits oberhalb erwähnt mit Wasser strecken. Wenn ihr nach diesem Gulaschsuppe Rezept kocht, dann habt ihr eine so intensive Suppe, dass ein Liter Wasser mehr dem Geschmack keinen Abbruch tut. Auch eine Möglichkeit wäre es die **ungarische Gulaschsuppe mit einem Klecks Sour Cream Dip** zu versehen. Das mildert den Geschmack auch nochmals ein wenig ab.

Das Fazit zur Gulaschsuppe:

Diese deftige Gulaschsuppe ist einfach ein Klassiker. Besonders beliebt bei Party-Veranstaltungen die es für ihre Gäste kochen und der Familie mit Kindern – denen man damit immer eine Freude bereitet. Das Resultat von diesem Gulaschsuppe Rezept kann sich immer sehen lassen – man kann es fast nicht verhunzen...

Wie schon gesagt handelt es sich um ein Gulaschsuppen Grundrezept. In Varianten könnt ihr reinpacken: Tomaten (auch aus der Dose), mehr Paprikaschoten, Majoran, Karotten, Petersilie oder Maggikraut. Es ist viel Luft für Kreativität nach oben.

Die Schwierigkeit ist minimal. Nur bei der Gesamtzeit müsst ihr halt planen. Weil's drei Stunden oder für 180 Minuten köcheln muss. Die Garzeit dauert sicherlich nicht so lange, aber: das Fleisch soll ja butterweich und die Suppe sämig werden. Eine Alternative wäre der Schnellkochtopf. Das müsst ihr entscheiden. Dann wird es eine ganz schnelle Gulaschsuppe – und die Arbeitszeit reduziert sich.

Als Beilagen bieten sich ein paar Scheiben Brot oder Baguette neben dem Teller an. Wer mag kann auch eine low carb Gulaschsuppe ohne Kartoffeln zubereiten.

Ach, und ein letztes: eine vegetarische Gulaschsuppe oder vegane Gulaschsuppe gibt es nicht – Gulasch ist ja Fleisch. Also zumindest für mich, oder wie seht ihr das? Viel Spaß auf alle Fälle beim Gulaschsuppe kochen und Guten Appetit beim Genuss von dieser ungarischen Hausmannskost aus der Landfrauenküche...

Lesetipps:

- [Ungarische Langos](#) selber machen
- [Ungarisches Paprikahuhn](#)

Ungarische Gulaschsuppe | Klassisches & einfaches Rezept

In diesem Rezept für die ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln erfährst Du zusätzlich noch 4 Extra-Tipps damit es richtig lecker schmeckt.

Vorbereitungszeit
45 Min.

Zubereitungszeit
3 Stdn. 20 Min.

 **Rezept drucken**

 **Rezept Pinnen**

Gericht: Abendessen, Hauptgericht, Mittagessen

Land & Region: Ungarn

Keyword: kräftig, onepot, Partyessen, winteressen, würzig

Portionen: 10 Portionen Autor: Anja Würfl



4.52 von 31 Bewertungen

Zutaten

- 2 kg Rindergulasch
- 600 g Zwiebeln
- 3 Paprika
- 8 Knoblauchzehen
- 3 EL Schweineschmalz (alt. Butterschmalz)
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver (rosenscharf)
- 3 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 EL Salz
- 1 EL Pfeffer
- 1 EL Kümmel (im Ganzen oder gemahlen)
- 1 EL Zucker
- 2 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
- 5 Lorbeerblätter
- 500 ml Rotwein (trocken)
- 3 L Fleischbrühe
- 700 g Kartoffeln (festkochend)

Anleitungen

1. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und portionsweise im heißen Schweineschmalz anbraten.
2. Die klein gehackten Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und ebenfalls anbraten.
3. Das Tomatenmark unterrühren und anrösten lassen.
4. Anschließend das Paprikapulver hinzugeben und dieses auch leicht anrösten.
5. Den gemahlenen Kümmel und den Thymian zugeben, sowie Salz, Pfeffer und etwas Zucker und die Lorbeerblätter.
6. Mit Rotwein ablöschen und mit der Brühe aufgießen und in Würfel geschnittene Kartoffeln und Paprika unterrühren.
7. Die ungarische Gulaschsuppe mit geschlossenem Deckel drei Stunden köcheln lassen. Bei mittlerer Stufe. Beim Servieren noch Salz und Pfeffer mit auf den Tisch stellen. Vielleicht benötigt man noch die eine oder andere Prise...

Video



Empfohlene Beiträge

Rindergulasch | Klassisches Rezept |
einfach, lecker und zart

Omas Schaschliktopf Rezept | besser
als vom Imbiss

Party Pfundstopf – da wird jeder satt &
glücklich

Friss dich dumm Topf: der leckere neue
Nudel-Eintopf

**Szegediner Gulasch | würziges und
zartes Originalrezept**

**Bratensoße selber machen | Rezept für
zusätzliche Soße**

**Zwiebelschnitzel als cremiger &
überbackener Soulfood-Auflauf**

**Gyrossuppe Rezept für die Party oder
Familie**

**Metaxa Pfanne: Blitzrezept für
griechisches Urlaubsfeeling**

**US Schicht Gulasch – das
amerikanische Schichtfleisch**

**Tiroler Schnitzeltopf – wie auf der
Skihütte**

**Malzbiergulasch: deftige Gulasch-
Variante für Herbst & Winter**

**Serbische Bohnensuppe – ein einfaches
& kräftiges Winterrezept aus dem
Dutch Oven**

**Boeuf Bourguignon | So einfach geht
der Klassiker**

**Hirschgulasch Rezept | BESSER als bei
Schuhbeck & Lafer**

**Letscho Rezept: der ungarische
Paprikagemüse Klassiker**

**Döner Topf – der beliebte türkische
Snack mal ganz anders**

**Cheeseburger Suppe – die verrückte
Partysuppe für Groß & Klein**

**Räubertopf mit Hackfleisch | perfektes
Gericht für Groß & Klein**

**Biergulasch | Bayerisches Landfrauen
Rezept**

Bratwurst Pfanne mit Speck & Bohnen
| schnell, deftig & kräftig

Dutch Oven Gulasch kochen: Das
Wiener Wirtshausgulasch

Friss dich dumm Auflauf – Fleisch, Käse
& Gemüse satt!

Chili con Carne Rezept: Heißes Social-
Food

FOLGE MIR



Was hältst Du von diesem Beitrag?

Ich freue mich über Lob, konstruktive Kritik und weitere Anregungen...

Kommentar abgeben