



Herbert Fellingner

Blitz-Gulaschsuppe mit Szegediner-Schuss und geröstetem Knoblauch-Brot

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

125 g Rinderfilet
 2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 Paprika
 1 mehligkochende Kartoffel
 40 g Sauerrahm
 20 ml Sauerkrautsaft aus der Dose
 500 ml Rinderfond
 50 ml Cola
 1 EL Weißweinessig
 ½ TL ganzer Kümmel
 ½ TL Majoran
 ½ TL süßes Paprikapulver
 ½ TL scharfes Paprikapulver
 25 g Mehl
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fond erhitzen, Zwiebel abziehen, fein hacken und Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln im Öl anbraten bis sie glasig sind. Kartoffeln schälen, fein würfeln und mit dazugeben.

Fleisch waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls mit in die Pfanne geben und scharf anbraten. Mit 150 ml vom heißen Fond ablöschen.

Knoblauch abziehen, fein hacken mit Salz vermengen und zugeben.

Kümmel fein hacken und mit Majoran zugeben.

Nach und nach heißen übrigen Fond zugeben, mit süßem und scharfem Paprikapulver abschmecken.

Essig und Cola zugeben und köcheln lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mehl mit 20 ml Wasser verquirlen und langsam zum Eindicken in die Suppe geben.

Paprika entkernen und fein würfeln. In den letzten 8 Minuten mitkochen lassen.

Sauerrahm und Sauerkrautsaft sämig rühren und der Suppe zuletzt zugeben.

Für das Knoblauchbrot:

2 Toastbrot
 1 Knoblauchzehe
 ½ Bund Schnittlauch
 1 EL Olivenöl

Toastbrot im Ofen beidseitig knusprig anbräunen, danach mit Olivenöl einstreichen. Knoblauchzehe abziehen, halbieren und das Brot damit einreiben. Schnittlauch abrausen, hacken und darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit dem Brot servieren.