



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Gulaschsuppe

Gulaş Çorbası



½ kg klein gewürfelte Kalbfleisch
2 grosse Zwiebel
1 Teeglas Öl
2 mittel grosse Kartoffel
2 mittel grosse Karotten
2 mittel grosse Tomaten
4 Spitzpaprika
3 KL süsses Paprikapulver
1 KL eschrotete Chilie
1 KL Pfeffer
1 KL gemahlener Kümmel
9 Gläser warmes Wasser
2 KL Salz
Für den Teig:
1 ½ Kaffeetasse Mehgl
1 Ei
½ KL Salz

- # Zwiebel klein hacken und Karotten, Kartoffel, Tomaten würfeln und die Spitzpaprika dünn zuschneiden.
- # In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebel hinzugeben. Die Zwiebel weich dünsten und danach Rindergulasch hinzugeben und ab und an umrühren und in eigenem Saft dünsten.
- # Paprika und Karotten hinzugeben und weitere 5-10 minuten köcheln lassen, Tomaten und Kartoffel hinzugeben einige Male umrühren und Wasser einfüllen.
- # Die Suppe 15-20 Minuten kochen, edelsüßes Paprikapulver, geschrotete Chilie, Pfeffer, Kumian und Salz einstreuen.
- # Währenddessen in eine tiefe Schale Mehl, Ei und Salz hinzugeben und unter ständigem Schlagen Wasser hieinfüllen bis eine breiartige Masse entstanden ist.
- # Über die kochende Suppe einen Sieb halten und das flüssige Teig in das Sieb giessen und in die Suppe eintropfen lassen.
- # Sobald die Teigstückchen auf der Oberfläche schwimmen ist die Suppe fertig. (Auf Wunsch kann auch mit der Zwiebeln fein gehackte Knoblauch hinzugegeben werden).

Tipp: Die Gulaschsuppe ist in Ungarn beheimatet und kann als Hauptgericht serviert werden.