

Ungarische Gulaschsuppe/Ungarischer Gulascheintopf

(nicht authentisch aber lecker und eine solide Grundlage für mancherley Suff am Abend)

Allerley Zutaten für einen Fraß für etwa sechs der Rittersleut'

mind. 1,5 kg vom Rindergulasch

Fett (Schmalz oder Speck, Margarine geht auch)

1,0 kg der Zwiebeln

2-3 Zehen vom Knoblauche

8-10 der Tomaten (unauthentisch)

ca. 8-10 der EL von der Essenz der Tomate (Tomatenmark)

ca. 3-5 der EL vom getrockneten Paprika (je nach Geschmack süß oder scharf)

ca. 2-3 TL vom Kümmel

ca. 3-5 TL vom Majoran

8-12 der Kartoffeln (unauthentisch)

ca. 3,5-4 l des Quellwassers (oder der konservierten Brühe)

2 Chilischoten (unauthentisch, zerbröselst bzw. gemörsert)

Beginnet, indem Ihr das Schmalz erhitzt und den Gulasch hineinleget. Bratet ihn, bis er eine kräftige braune Farbe hat. Gebt die gewürfelten Zwiebeln und den auf gleiche Weise vorbereiteten Knoblauch hinzu und lasst alles weiter vor sich hin schmoren. Die Tomaten schneidet ein, übergießt sie mit kochendem Wasser, jagt ihnen ordentlich Furcht ein (abschrecken) und häutet sie. Schneidet sie in Scheiben und gebt sie zum Fleische, zum Knoblauche und zu den Zwiebeln. Nunmehr ist es an der Zeit die Essenz der Tomaten und die Gewürze in den Kessel zu werfen und alles unter das Fleisch zu rühren. Das Ganze übergießet schließlich mit soviel vom Quellwasser bis die von Euch gewünschte Konsistenz erreicht ist und lasst es unter gelegentlichem Rühren etwa eine und noch eine halbe der Stunden kochen.

Nun gebt noch die geschälten und gewürfelten Kartoffeln zur Suppe und garet sie weitere dreißig Minuten. Alsdann ruft Euren Tross zu Tische und lasset es Euch mit einer Scheibe vom dunklen Brote munden...