



Ungarisches Bohnengulasch

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Räucherspeck, gewürfelt, alternativ Öl
1 kg Rindernacken
500 g Rote Kidneybohnen aus der Dose
1 große Zwiebel, gewürfelt
3 Knoblauchzehen, gewürfelt alternativ 3 TL Knoblauchpulver
2 m.-große Spitzpaprika, klein geschnitten
1 kleine Paprikaschote, klein geschnitten
2 m.-große Tomaten, klein geschnitten
2 m.-große Karotten, klein geschnitten
1 kleine Petersilienwurzel, klein geschnitten
1 kl. Stück Knollensellerie, klein geschnitten
2 TL Paprikapulver
2 Thymianzweig(e)
4 Lorbeerblätter
Salz und Pfeffer
2 EL Paprikapulver, rosenscharfes
n. Belieben Sauerrahm oder Schmand, 20 %

Zubereitung

Geräucherten Speck alternativ etwas Öl erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten.

Das Rindfleisch in Würfel schneiden und mit anbraten. Mit Paprikapulver würzen. Erst die klein geschnittenen Paprikaschoten, dann auch Tomaten, Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie dazugeben. Umrühren und einige Minuten dünsten lassen. Paprikapulver und Pfeffer über das Gemüse streuen und die frischen Blättchen von den Thymianzweigen zupfen und dazugeben. Das Ganze nach Bedarf mit Wasser aufgießen, die Suppe aufkochen lassen. Nach dem Aufkochen die zuvor eingeweichten Bohnen dazugeben. Falls zum Zeitpunkt des Einweichens kein Lorbeerblatt zu den Bohnen gegeben wurde, nun auch diese mit in die Suppe geben. Dann die Bohnen köcheln lassen, bis sie weich sind (ca. 1,5 - 2 Stunden). Zum Schluss salzen und mit Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Mit etwas Sauerrahm oder Schmand als Topping servieren.