

## Gulaschsuppe mit Paprika und Champignons nach dem Rezept von Starkoch Frank Rosin



Am „Internationalen Tag der Köche“ stellen wir Euch heute den Sternekoch, Fernsehkoch und Kochbuch-Autor vor: Frank Rosin. Er ist unter anderem in seiner Sendung "Rosins Restaurants - Ein Sternekoch räumt auf!" zu sehen. Diese frisch zubereitete Gulaschsuppe nach Frank Rosins Rezept ist nicht nur optisch ansprechend, sondern überzeugt durch Paprika, Rotwein, Champignons und Limette mit richtig viel Geschmack. In diesem Rezept wird

die Zubereitung Schritt für Schritt erklärt, damit Ihr es selbst zu Hause ganz einfach nachkochen könnt.

### Zutaten für 4 Personen

800 g	Rindergulasch
2 Stangen	Staudensellerie
2	Möhren
4 mittelgroße	Kartoffeln (ca. 300 g)
1 Handvoll	Champignons
1 große	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 EL	neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
200 g	Rinderhackfleisch
2 EL	Tomatenmark
1 Prise	Zucker
2 TL	Paprikapulver edelsüß
0,5 TL	gemahlener Kümmel (alternativ 1 TL Kümmelsamen)
1 TL	Salz plus mehr zum Abschmecken
0,5 TL	Pfeffer aus der Mühle
300 ml	trockener Rotwein
2	Lorbeerblätter
1 Dose	geschälte Tomaten (400 g)
1,75 Liter	Rinderbrühe
1 rote	Paprikaschote
1 Bund	Petersilie
1	Limette
2 TL	Speisestärke (nach Belieben)

## Zubereitung Gulaschsuppe

1. Das Rindergulasch bei Bedarf von Fett und Sehnen befreien und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen, Möhren und Kartoffeln schälen. Sellerie, Möhren und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Fleischwürfel darin bei starker Hitze rundherum anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und krümelig mitbraten.
3. Das Fleisch auf einer Topfseite zusammenschieben, Zwiebeln und Knoblauch auf der freien Topfseite glasig anschwitzen. Nach 2-3 Minuten Möhre und Sellerie dazugeben und weitere 2 Minuten mitschwitzen. Champignons, Tomatenmark, Zucker, Paprikapulver und Kümmel einrühren, mit 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer würzen und unter Rühren 2 Minuten mitbraten.
4. Den Topfinhalt mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen. Das zweite Drittel Rotwein angießen und das Einkochen wiederholen, bis der Rotwein aufgebraucht ist.
5. Kartoffeln und Lorbeerblätter dazugeben, geschälte Tomaten und Rinderbrühe angießen, die Temperatur reduzieren und die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde köcheln, bis das Fleisch schön weich ist.
6. Inzwischen die Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil in feine Röllchen schneiden. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Paprikawürfel zur Suppe geben und mitgaren.
7. Die Paprika-Gulaschsuppe mit Limettensaft sowie mehr Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken. Nach Belieben die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Suppe damit binden. Die Paprika-Gulaschsuppe auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und mit Petersilie bestreut servieren. Guten Appetit!