

Seien wir ehrlich: Die gute, alte Gulaschsuppe hat ihre besten Tage hinter sich. Bis weit in die Achtzigerjahre fand sich die fleischige Angelegenheit auf jeder Speisekarte in gutbürgerlichen Gastwirtschaften, und in der Dose war sie einer der meistgekauften Vertreter des Convenience-Frasses. Eine Zeitlang wurde sie dann noch als sogenannte „Mitternachtssuppe“ empfohlen, aber ihre Rolle als Herzwärmer an trüben, kalten Tagen hat sie verloren. Zu Unrecht, finde ich. Zumal ich über ein Rezept verfüge, dass die Gulaschsuppe zu einem wirklich einfachen Gericht macht. *[Lesezeit ca. 4 min]*

**Unterstützt TD!** Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den **Kauf einer Lesebeteiligung** – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

Der – Wie sagt man heute?- „Twist“ an dieser Version ist das geniale Gulaschgewürz vom Schuhbeck. Der FONSE ist auch jenseits seiner TV-Aktivitäten ein wirklich guter Koch. Und weil er ein pfiffiges Kerlchen ist, hat er sich auf Gewürze spezialisiert und so eine Marke kreiert, die ihm ordentlich Tantiemen bringt. Das Gulaschgewürz, das bei der Suppe zum Zuge kommt, ist allerdings keines aus dem Döschen, sondern wird vom Koch selbst gemischt – dazu später mehr.

## Die Zutaten (für 4 Portionen als Hauptgericht):

ca. 800 g Rindfleisch

400 g Zwiebel

400 g Kartoffeln

1 rote Paprika

1 Döschen Tomatenmark

neutrales Öl

2 Lorbeerblätter

Salz

Gulaschgewürz:

2 Knoblauchzehen, 2 EL unscharfes Paprikapulver, 1TL Kümmel, 1 TL Majoran, Zesten von 1/2 Zitrone

## Die Zubereitung:

Von vorgeschnittenem Gulasch bitte ich Abstand zu nehmen. Gerade für eine Suppe schneidest du das Fleisch am besten selbst. Es sollte sich um ein Stück handeln, das gut marmoriert ist; wenn du es bekommst, nimm was von der Wade (Hesse) oder Schulter. Es funktioniert auch mit Beinscheiben, die aber a) schön groß sein müssen und b) sehr viel Verschnitt erzeugen, sodass du in diesem Fall gut und gerne 1,2 kg brauchst. Putz das Fleisch gut, entferne also alle Häute und Sehnen und die größeren Fettbrocken. Außerdem musst du es viel kleiner schneiden als du es vielleicht vom Gulasch gewohnt bist; schließlich soll ein Bröckchen auf den Löffel passen, also mundgerecht geschnitten sein. Deshalb zerleg das Fleisch in Würfel von ungefähr 1 bis 1,5 Zentimetern Kantenlänge.

Die Zwiebeln (am besten eignen sich die „normalen“ gelben...) werden auch gewürfelt, wobei die Würfel nicht winzig sein müssen. In der Vorbereitung schälst du die Paprikaschote und schneidest das Fruchtfleisch in kleine Quadrate. Auch die Kartoffeln (gern mehlig kochende für die Bindung) musst du schälen und in 2-cm-Würfel aufteilen.

Zum Kochen eignet sich am besten ein ovaler Bräter, in dem du das Öl heiß werden lässt. Achte darauf, dass die Fleischwürfel gut abgetrocknet sind, damit das Fett nicht spritzt. Nun brätst du die Gulaschbrocken portionsweise bei etwas mehr als mittlerer Hitze an. Das heißt: Ja, sie sollen braun werden, aber nicht garen. Das geht nur, wenn der Boden des Topfes nie ganz bedeckt ist, sodass du die Würfel mit dem Kochlöffel immer schön bewegen kannst. Ist eine Lage fertig, nimmst du sie mit dem Schaumlöffel raus und stellst sie beiseite.

Ist das erledigt, gibst du eventuell mehr Öl in den Topf und schmorst die Zwiebeln bei geringerer Hitze an, bis sie glasig und weich sind. Röste dann das Tomatenmark an, streue 1 EL Paprikapulver hinein und lass auch das leicht anschwitzen. Gib dieser Mischung ein paar Minuten, bis du das Fleisch dazuwirfst und alles gut durchrührst. Nun gieß so viel heißes Wasser an, dass es gut zwei Daumen breit über dem Inhalt steht – du wirst ungefähr 600 bis 800 ml Wasser brauchen.

Tipp: Traust du deinen Zutaten nicht, kannst du auch 750 ml leichte Gemüsebrühe zum Angießen nehmen; nötig ist das meistens nicht. Die Suppe muss nun gut 2 Stunden bei leichter Hitze und aufgelegtem Deckel, der einen Spalt freilässt, vor sich hin köcheln. Dann gibst du die Paprikastücke und die Kartoffelwürfel sowie die Lorbeerblätter hinzu und salzt die

Sache ein erstes Mal. So wird die Julaszupp noch einmal 30 Minuten brauchen.

Das Schuhbeck'sche Gulaschgewürz mache ich so. Ich mörsere den Kümmel. Die geschälten Knoblauchzehen zermatsch ich mit einer Gabel und grobem Meersalz zu Brei. Von der Zitronenschale fertige ich Abrieb an. Dann vermische ich diese Zutaten, gebe 1 EL Paprikapulver und 1 TL getrockneten Majoran hinzu und rühr das Ganze mit ein bisschen heißem Wasser zur Paste. Diese Mischung rührst du nun teelöffelweise in die Suppe, probierst und entscheidest jeweils, ob mehr davon rein muss. Ich verwende normalerweise die komplette Paste. Anschließend musst du nur noch mit Salz abschmecken. Auf Pfeffer verzichte ich bei diesem Rezept ganz, aber ein wenig Schwarzer aus der Mühle kann nicht schaden. Wer's schärfer mag, würzt zusätzlich mit Rosenpaprika und/oder Chilipulver.

Im Idealfall haben das Kollagen aus dem Fleisch und die Kartoffeln dafür gesorgt, dass die Julaszupp nicht wässrig, sondern schön sämig ist. Vor dem Servieren fische ich die Lorbeerblätter raus. Du kannst mit ein bisschen gehackter Petersilie aufhübschen, ich finde das unnötig.

Die gute Julaszupp schmeckt frisch vom Herd am besten mit Brot. Aufgewärmt ist sie fast noch leckerer, sodass es sich lohnt - vorausgesetzt man hat einen entsprechend großen Pott - die doppelte Menge herzustellen. Zumal man sie auch prima einfrieren kann. Tipp: Hast du nicht die ganze Gulaschgewürzpaste verbraucht, kannst du den Rest zum individuellen Nachwürzen auf den Tisch bringen.