

Gulaschsuppe mit Pilzen

Zutaten:

- 500 g Rindfleisch von der Schulter
- 50 g getrocknete Pilze *
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- Salz *, Pfeffer *
- 1 Petersilienwurzel
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Paprikapulver edelsüß *
- 4 Korianderkörner *
- 1,25 l Fleischbrühe selbst gekocht oder Instant
- 500 g kleine Champignons
- Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- 2 EL Butter
- 3 EL Schnittlauchröllchen

** im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

1. Fleisch abbrausen, trocken tupfen und klein schneiden. Getrocknete Pilze in heißem Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, beides fein würfeln. Petersilienwurzel waschen, putzen, klein würfeln.
2. Schmalz in einem Suppentopf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Vom Herd ziehen, Paprika untermischen.
3. Fleisch und Petersilienwurzel zugeben, kräftig anbraten. Tomatenmark unterrühren, mit Salz, Pfeffer und zerstoßenem Koriander würzen. 1 l Brühe angießen.
4. Pilze in ein Sieb gießen, Einweichwasser dabei auffangen. Pilze abbrausen, hacken, samt Einweichwasser in die Suppe geben. Falls nötig, noch Brühe zugießen. 1 Stunde köcheln lassen.
5. Frische Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in 2 EL Zitronensaft wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Pilze portionsweise darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zur Suppe geben und 15 Minuten darin ziehen lassen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauch bestreut servieren.