

Gulaschsuppe mit Bohnen



Dieses Rezept habe ich von einem Ungarischen Weinbauern.
Danke Attila für die weltbeste Gulaschsuppe.

Zutaten:	Zubereitung:
200 g Bohnenkerne getrocknet	über Nacht einweichen und anschließend in frischem Wasser weich kochen. Abseihen und beiseite stellen.
5 mittelgroße Zwiebeln	schälen und in grobe Viertel oder Achtel schneiden. In
Öl	glasig dünsten
1 Knoblauchzehe	fein hacken und zugeben
250 g Rinderhack oder sehr klein gewürfeltes Putenfleisch	zugeben
200 g Schweinespeck geräuchert	würfeln und mitbraten. Mit
1 Eßl Vegeta (ungarische körnige Brühe)	

1 Teel Kümmel 1 Eßl Paprikapulver ½ Teel Chiliflocken (optional) 1 Eßl Currypulver 1 Eßl ungarische Paprikacreme nem cipös (nem cipös = nicht scharf) (gibt es immer wieder mal bei Norma im Angebot)	würzen. Kurz mitrösten, bis die Gewürze duften
1 Liter pürierte Tomaten oder 2 Gläser Tomatensugo (Rezept siehe Einkochen)	zugeben. Die Bohnenkerne und
3 bunte Paprika	entkernt und in Streifen geschnitten zugeben. Alles köcheln, bis Zwiebel und Paprika weich aber noch bissfest sind. (ca. 20-30 Minuten)

Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, kann Wasser zugegeben werden.

Brot zur Suppe servieren.