Artikel vom 02.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 23:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/ungarische-suppe-mit-rind-und-haehnchen

# Ungarische Suppe mit Rind und Hähnchen



Foto: Karin Schieban

**Zutaten (für 6 Personen):**

250 g Rindfleisch

250 g Hähnchenfleisch

4 große Zwiebeln

2 EL Paprikapulver (rosenscharf)

2 l Hühnerbrühe

2 Tomaten

4 Kartoffeln

2 Möhren

2 EL Öl

Salz

Pfeffer

Beilage: 250 g Eiernudeln

**Zubereitung:**

Das Rind- und Hähnchenfleisch trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Das Volumen von Fleisch und Zwiebeln sollte ungefähr gleich groß sein. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Fleischwürfel portionsweise kräftig anbraten, bis sie rundum Farbe angenommen haben. Das Fleisch anschließend im Topf belassen.

Die Zwiebelwürfel zum Fleisch geben und bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Dabei regelmäßig umrühren, damit die Zwiebeln selbst nicht bräunen. Das Paprikapulver über Fleisch und Zwiebeln streuen und etwa eine Minute mitrösten. Dabei ständig rühren, damit das Paprikapulver sein Aroma entfalten kann, ohne zu verbrennen. Wer es nicht scharf mag, ersetzt das scharfe Paprikapulver durch edelsüßes. Mit der Hühnerbrühe aufgießen. Alles aufkochen lassen und anschließend die Hitze reduzieren.

Die Kartoffeln und Möhren schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Tomaten achteln. Das gesamte Gemüse in den Topf geben und gut umrühren. Die Suppe zugedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 45 bis 60 Minuten köcheln lassen, bis das Rindfleisch zart und das Gemüse weich ist.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren noch einige Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Eiernudeln nach Packungsanweisung bissfest garen. Die heiße Gulaschsuppe in tiefen Tellern anrichten und die Eiernudeln separat dazu reichen oder direkt in die Suppe geben.

*Karin Schieban*