Ungarische Gulaschsuppe von Stefan Hirth

Mengen für 10 Personen

Original ungarische Rezept. klappt super auf dem Feuer

1.0 Liter Öl	
1.5 kg Geschnetzelte Schweinefleisch	Anbraten
3.0 Liter Wasser	alles ablöschen. Evtl. mehr Wasser
200 g Zwiebel	klein würfeln und mit anbraten
4.0 g Paprika	Stück würfeln
800 kg Kartoffeln	Würfeln
1.0 g Kümmel	nach Geschmack
10 TL Salz	nach Geschmack
500 g Mehl	
5.0 Stück Eier	
2.0 TL Salz	
2.25 dl Wasser	Mineralwasser kohlensäurehaltiges
1.0 kg Paprika	nach Geschmack
1.0 g Pfeffer	nach Geschmack

Als erstes macht ihr den Nudel teig. Damit der noch etwas ruhen kann.
Dann die Zwiebeln und das Fleisch anbraten. Die Parika dazu und kurz mitbraten dann alles mit Wasser ablöschen. Alles aufkochen lassen und Würzen. Dan die Kartoffeln dazu. Zum Schluss den NudelTeig über eine Reibe in die fertige Suppe streichen. (Wie beim Spätzle schaben)