

Suppentopf

Kräftige Gemüsesuppe mit Fleischeinlage

Minestrone

Dieser Suppentopf wird mit Sahne oder Rahm und Eigelb gebunden und leicht säuerlich serviert.

Zutaten

- Schweinefleisch 1 kg (Nacken)
 - Kartoffeln 2 Stück
 - Möhren 2 Stück
 - Petersilienwurzel 2 Stück
 - Selleriewurzel Je nach Größe ¼ bis ½ Stück
 - Weißkohl Einige feine Streifen
 - Zwiebeln 1 Stück
 - Knoblauch 2 Zehen
 - Grüne Erbsen / Bohnen Je 150 bis 250 g
 - Sauerrahm (Sahne) 1 Becher (250 ml)
- Salz, Pfeffer, Liebstöckel, Petersilienblätter



Zubereitung

Das Fleisch waschen, in gulaschgroße Würfel schneiden. Kartoffeln, Möhren, Petersilie- und Selleriewurzel schälen, ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Kraut in dünne Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, ganz lassen. Alle⁽¹⁾ Zutaten in einen großen Topf legen, einige Pfefferkörner, Lorbeerblätter und 1 EL Salz hinzufügen, mit ca. 2 l kaltem Wasser aufgießen. Die Suppe 45 Minuten kochen, zum Schluß mit Petersilie bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen.

Variante:⁽¹⁾

Etwas Öl im Topf erhitzen, das Fleisch hineingeben, mit 1 TL Mehl bestäuben und ringsum kurz anbraten. Zum Schluß eventuell ½ TL Paprikapulver hinzugeben, die restlichen Zutaten hinzufügen und dann erst mit wenig Wasser aufgießen. Zu einer homogenen Konsistenz aufkochen, dann mit 2 Liter kaltem Wasser aufgießen.

Vor dem Servieren; legieren und abschmecken.

Einen Becher Sauerrahm oder Sahne mit 2 Eigelb vermengen und in die (nicht mehr kochende) Suppe rühren. Mit Zitronensaft, Sauerkrautsaft oder Borsch – je nach Geschmack abschmecken, mit Peperoni und Brot servieren.
