

Einfache Suppe à la Elizabeth



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Spitzbein	5 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 Esslöffel
Karotten / Möhren	2 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	2 Stk.
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	Etwas / nach Bedarf
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Spitzbeine (ersatzweise Teile vom Schweinekopf od. Suppenfleisch) zum Kochen aufsetzen. Zwiebeln grob zerkleinern und in heißem Schmalz anrösten, mit wenig Wasser ablöschen, vom Feuer nehmen, mit reichlich Edelsüß-Paprika würzen und zum Fleisch geben.

Wenn das Fleisch halb gar ist, etwa eine Hand voll weiße Bohnen (vorher eingeweicht oder eine kleine Büchse), 2 mittlere Möhren und 2 Kartoffeln (beides in kleine Würfel geschnitten) dazu geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt würzen und fertigkochen.

Das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke zerteilen. In heißem Fett Knoblauch und etwas Mehl anschwitzen und zur Suppe geben.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht

