

Faschingssuppe

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rindfleisch	500 g
Speiseöl / Öl	4 Esslöffel
Cayennepfeffer	Etwas / nach Bedarf
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	60 g
Zwiebeln	250 g
Paprika, grün	200 g
Paprika, gelb	200 g
Instantbrühe / Instantsuppe	2.5 Liter
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Leitungswasser / Stilles Wasser	5 Esslöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	3 Stk.
Paprika, rot	100 g

Zubereitung:

Wie die Faschingssuppe zubereitet wird:

Zuerst schneidest du das Fleisch in Scheiben. Die Zwiebel musst du in kleine Würfel schneiden. Die Paprikaschoten in Streifen schneiden und den Lauch in feine Ringe. Dann erhitzt du das Öl und bratest das Fleisch kurz an. Danach gibst du das Gemüse zum Fleisch und schmorst alles gut.

Nun gießt du es mit der Brühe auf. Würzen mit Paprikapulver, Pfeffer und Cayennepfeffer. 30 Minuten kochen lassen.

Dann musst du das Maizena/Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Suppe damit binden. Jetzt kannst du sie nochmal würzen und abschmecken.

Die Petersilie musst du waschen und fein hacken und anschließend über die Suppe streuen.

Frohes Faschingsfest!TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-810-Faschingssuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at