

Rezept Name: Mitternachtssuppe

Aus der Küche von:

Jens

Kategorie: Suppen

Portionen: 12

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Zutaten:

350	gr	Rindfleisch
350	gr	Schweinefleisch
75	gr	Schweineschmalz
400	gr	Zwiebeln
2		Stangen Porree (Lauch)
2		rote Paprikaschoten
250	gr	Knollensellerie
2		Möhren
425	gr	rote Bohnen (Dose)
425	gr	weiße Bohnen (Dose)
2500	ml	Fleischrühre
6	El.	Madeira
2	Tl.	Cayennepfeffer
2	El.	Tabasco
1	El.	Paprika extra scharf
1		Prise Zucker
		frisch gemahlener Pfeffer
		Salz

Anweisungen:

1. Das Fleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen, abtrocknen, in Würfel schneiden. Schmalz zerlassen, das Fleisch von allen Seiten gut darin anbraten.

2. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika, Tabasco, Cayennepfeffer und Madeira würzen. Brühre hinzugießen, zum Kochen bringen, etwa 90 Minuten kochen lassen.

3. Zwiebeln abziehen, halbieren, in Streifen schneiden. Porree putzen, waschen, in schmale Ringe schneiden, eventuell nochmals waschen.

4. Paprikaschoten vierteln, entstielen, entkernen, die weißen Seitenwände entfernen, die Schoten waschen. Sellerie putzen, schälen, waschen. Möhren putzen, schälen, waschen.

5. Paprika, Sellerie und Möhren in Streifen schneiden. Alle Gemüsezutaten in die Suppe geben und noch 30 Minuten garen lassen.

6. Zehn Minuten vor Beendigung der Garzeit die Bohnen mit der Flüssigkeit hinzufügen. Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken.

Als Beilage:

Frisches Baguette

Abwandlung:

Diese Suppe ist in der Zubereitung schneller, wenn statt Rind- und Schweinefleisch 700g Gehacktes gemischt angebraten wird. Mit Brühre aufgefüllt, kurz aufkochen lassen, dann das gereinigte Gemüse zufügen

und 30 Minuten leicht kochen lassen.