

Szegediner - Gulaschsuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR 6 PERSONEN

800	Gramm	Magerer Schweinehals
2		Zwiebeln
2	Essl.	Schweineschmals
1 1/2	Essl.	Paprika edelsüß
		Salz
		Pfeffer
2	Teel.	Kümmel
2	Ltr.	Fleischbrühe
750	Gramm	Sauerkraut
200	Gramm	Sauerrahm
50	Gramm	Crème fraîche
1	Teel.	Paprika edelsüß
1		B Schnittlauch

Anleitung:

1. Fleisch würfeln, Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.
2. Schmalz in einem Suppentopf erhitzen, die Zwiebeln darin goldgelb werden lassen. Topf vom Herd nehmen, Zwiebeln mit Paprikapulver bestäuben. Fleischwürfel zufügen.
3. Fleisch unter gelegentlichem Rühren anbraten. Mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Kümmel würzen.
4. Mit Brühe ablöschen, zunächst zugedeckt 1 Std. köcheln lassen.
5. Das Sauerkraut mit zwei Gabeln zerpfücken, grob hacken und unter die Suppe mischen. Weitere 30-45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch ganz weich ist, abschmecken.
6. Sauerrahm und Crème fraîche miteinander verrühren. Suppe in Teller oder Tassen füllen. Je einen Klecks Rahm in die Mitte setzen, mit etwas Paprikapulver bestäuben, und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Pro Person 400 kcal / 1700 kJ

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Quelle:

Aus meine Familie & ich Rezept erfasst mit**RK**17.
08.2015 von K.H.