Rezept

Klassische Mitternachtssuppe

Ein Rezept von Klassische Mitternachtssuppe, am 23.04.2024

Zutaten

600 g	Rindfleisch (aus der Wade oder Schulter)
4	Knoblauchzehen
2 EL	Butterschmalz
¾ TL	Paprikapulver (rosenscharf)
2 EL	Rotweinessig
	Pfeffer
300 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
3 Stängel	Majoran
500 g	Zwiebeln
1 TL	Kümmelsamen
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Tomatenmark
	Salz
1,2 l l	Rinderbrühe
1	Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Das Rindfleisch in 1 - 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend Knoblauch und Kümmel fein hacken.

2. Das Schmalz in einem schweren Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin bei starker Hitze unter häufigem Rühren in ca. 5 Min. goldbraun braten. Den Knoblauch mit Kümmel, Paprikapulver und Tomatenmark unterrühren. Mit dem Essig ablöschen.

3. Das Fleisch in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze ca. 2 Std. dünsten, dabei den Deckel einen winzigen Spalt offen lassen. Die Brühe in einen Topf geben und aufkochen. Ab und zu sehr wenig Brühe zum Fleisch geben, erst 30 Min. vor Garzeitende den großen Rest Brühe dazugießen.

4. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. 30 Min. vor Garzeitende mit der übrigen Brühe zur Suppe geben. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Majoran waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, hacken und mit der Zitronenschale kurz vor dem Servieren unter die Suppe rühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf tiefe Teller verteilen.