

Rindsuppe nach „Wilderer Art“

Zutaten:

Für 4 Personen:

250 g Faschiertes vom Rind, 80 g Selchspeck, 100 g Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 1 EL Tomatenmark, 1/8 l Rotwein, etwas Wildgewürz, 1 Messersp. Zimt, 1 EL Mehl, 1 EL Preiselbeermarmelade, 1 l Rindsuppe, Salz und Pfeffer, 1/8 l Obers oder Creme fraiche, gehackte Petersilie;

Zubereitung:

Speck kleinwürfelig schneiden und in Öl etwas anbraten. Faschiertes dazugeben und hell rösten. Kleingeschnittene Zwiebel, klein gewürfeltes Wurzelwerk und Tomatenmark mitrösten.

Mit Rotwein ablöschen, einreduzieren lassen, mit Mehl stauben und mit Suppe aufgießen. Gewürze dazugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Evtl. noch etwas Wasser oder Suppe nachgießen.

Mit dem Mixstab pürieren, mit Salz, Pfeffer und Preiselbeermarmelade gut abschmecken. Mit Obers oder Creme fraiche verfeinern und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!