

Schaschliksuppe by Frau am Grill

 1 Std.

 6



Zutaten

700 g Schweinenacken	250 g geräucherter Speck
3 Paprikaschoten (bunter Mix)	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	4 EL Grafschafter Goldsaft
1 EL Tomatenmark	400 g passierte Tomaten
3 EL Weinessig	750 ml Gemüsebrühe
3 EL Speiseöl (zum Anbraten)	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 Bund Petersilie
200 g Creme fraîche	3 TL Paprika edelsüß
2 TL Currypulver	0,5 TL Koriander (gemahlen)
	1 EL Basilikum

0,5 TL Thymianpulver

1 TL Petersilie (getrocknet)

Zubereitung

Den Schweinerücken und den Speck in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, anschließend fein hacken.

Die Paprikaschoten säubern und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Das Speiseöl in einem großen Topf erhitzen und den Speck darin auslassen.

Dann den Schweinerücken hinzufügen und ebenfalls anbraten.

Die Zwiebeln in den Topf geben und ein wenig anrösten.

Dann den Graftschafter Goldsaft unterrühren und etwas karamellisieren lassen.

Das Tomatenmark einrühren und unter Rühren leicht anrösten, bis es duftet.

Die vorbereitete Gewürzmischung dazugeben und alles gut vermengen.

Die Paprikawürfel hinzufügen.

Zuletzt den gehackten Knoblauch kurz mitdünsten.

Mit Gemüsebrühe ablöschen, dann die passierten Tomaten und den Weinessig einrühren.

Die Suppe bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Wunsch mit gehackter Petersilie und einem Klecks Creme fraîche garnieren. Dazu passt frisches Baguette oder Brot.

Das Rezept stammt von Anja Würfl, sie betreibt die Webseite [„Die Frau am Grill“](#).