

Kohlsuppe mit geräuchertem Schweinehals



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Grosse Kasserolle, Butter mit Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch:
Die Butter mit dem Olivenöl in der Kasserolle erhitzen. Jetzt die Zwiebeln sowie den Knoblauch hinzufügen und glasig dünsten.

Tomatenmark:

Das Tomatenmark auf dem Pfannenboden anrösten (Achtung: Es darf dunkelbraun jedoch nicht schwarz werden, sonst schmeckt es bitter).

Gemüse (Kohl, Rübli, Sellerie, Chilischote, Peperoni, Tomaten), Weissmehl, Rinderbrühe:
Jetzt sämtliches Gemüse zufügen und – unter Rühren – mitdünsten. Mit Weissmehl bestäuben und mit der Rinderbrühe ablöschen.

Fleischwürfel; Kümmel, Lorbeerblatt:

Sobald der Inhalt der Kasserolle zu köcheln beginnt, das Fleisch sowie den Kümmel und das Lorbeerblatt zufügen. Eine Stunde – auf kleinem Feuer – köcheln lassen. – Vor dem Servieren das Lorbeerblatt entfernen

Beilage:

Dazu passt eine frische, knusprige Baguette (französisches Stangenweissbrot)

HINWEIS:

- Man kann 20 Minuten vor Ende der Kochzeit 2-3 geschälte Kartoffeln (in Würfel geschnitten) zufügen
- Auch anderes Gemüse – wie zum Beispiel Erbsen – passen gut und können diesem Gericht zugefügt werden
- Geräucherter Schweinehals ist in der Schweiz bei vielen Metzgereien – ohne Vorbestellung – erhältlich
- Passend ist auch das Zufügen 1 TL Currypulvers (Madras) wie auch 1 TL Ingwerpulver (oder 1 cm frisch geriebenen Ingwer)

Bemerkungen

In Bosnien gegessen (September 2009). In der Schweiz selbst nachgekocht. Eine herrlich schmeckende Suppe.

Bewertung (max. 5 Sterne) ★★★★★



Zutaten

600 gr geräucherter Schweinehals
zuerst in Scheiben danach in ca. 1 cm breite Streifen und letztlich in Würfel geschnitten

Einen Schuss **Olivenöl**, kalt gepresst sowie **1 EL Butter** für das Andünsten der Zwiebel sowie des Knoblauchs

1 EL Tomatenmark (Tomatenpüree)

2 Zwiebeln
gross, geschält und fein gehackt

2 Zehen Knoblauch
geschält, fein gehackt (oder gepresst)

½ Weisskohl (oder Wirsing [Wirz])
halbieren, die äusseren Blätter sowie den Strunk entfernen und hobeln

½ Knollensellerie
schälen, säubern, zuerst in 0,5 cm dicke Scheiben in 0,5 cm breite Streifen und danach in kleine Würfel schneiden

2 Rübli (Karotten)
schälen und in Stüfte oder Würfel schneiden

2 Peperoni (Paprikaschoten), **rote**
das weisse Innenleben und die Kerne entfernt in feine Streifen oder kleine Würfel geschnitten

1 Chilischote
(bei Fehlen einer Chilischote: 1 TL Sambal Olek)

3 grosse Tomaten
in Würfel geschnitten

1 EL Weissmehl, gehäuft

2-3 Liter Rinderbrühe

1 Lorbeerblatt

1 TL Kümmel

1 TL Paprika, scharf

Aromat, etwas Salz sowie Pfeffer aus der Mühle