

Suppe

Deftige Gulaschsuppe

- <http://chefkoch.de/rezepte/drucken/2183131350572745/Deftige-Gulaschsuppe.html>
 - [chefkoch.de-deftige_gulaschsuppe.pdf](#)



Zutaten für sechs Personen

- 500 g Rindergulasch
- 1 große Zwiebel(n), fein gewürfelt
- 2 Zehen Knoblauch, fein gewürfelt
- 2 EL Butterschmalz
- 3 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 3 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 800 ml Rinderbrühe
- 2 EL Zucker
- nach Bedarf Salz und Pfeffer
- 4 Zweige Majoran, die Blätter davon, grob gehackt
- 1/2 Bund Petersilie, fein gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 3 große Kartoffel(n), in Würfel geschnitten
- 1 große Karotte(n), in Scheiben geschnitten
- 2 Paprikaschoten, klein gewürfelt

Rindfleischwürfel im Butterschmalz 5 Minuten anbraten, dabei umrühren, dann die Zwiebeln und Knoblauchstücke dazugeben, weitere 5 Minuten mitdünsten. Mit Rinderbouillon und Rotwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver, Lorbeerblättern, Tomatenmark und Majoran würzen. Dann bei geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten bei kleiner Hitze schmoren.

Die Kartoffel-, Paprika und Karottenstücke zugeben und weitere ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Dann Petersilie unterrühren und heiß servieren

Dazu schmeckt Baguette.

2021/05/14 11:02 · 0 Kommentare
eintopf, suppe, ungarisch

Bertramsuppe

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/2826891434717067/Estragon-Suppe-mit-Kassler-und-Gemuese.html>



- 400 g Kasseler am Stück ohne Knochen
- 3 große Möhre(n)
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 3 Liter Wasser
- 2 EL Estragon
- 6 Kartoffel(n)
- 2 Würfel Rinderbrühe
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Essig
- 3 EL Öl
- 3 EL Mehl
- 100 ml Sahne
- 1 Eigelb
- 1 EL Schmand

Die Möhren und Kartoffeln schälen und würfeln. Den Kassler schneiden und würfeln.

Wasser zum Kochen bringen. Zwiebel, Knoblauch und Rindersuppe hinzufügen. 20 Minuten kochen lassen. Dann die Zwiebel und den Knoblauch herausnehmen und das Fleisch hineingeben. Das Kassler 10 Minuten vorkochen. Danach die Möhren und die zusammengebundene Petersilie hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen lassen. Nun die Kartoffeln und den Estragon in die Suppe geben. Weitere 10 Minuten kochen lassen. Danach die Petersilie wieder herausnehmen. Wenn das Gemüse gar ist, den Topf von der Herdplatte nehmen.

Öl in einem Topf erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, Mehl hinzufügen und 2 Minuten lang anbraten, dann den Topf beiseitestellen und abkühlen lassen. Nun die Masse mit einer Tasse Wasser auflösen. Solange rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Sahne, Eigelb und Schmand hinzufügen und alles gut verrühren.

Nun die Mehlschwitze mit 2 Suppenlöffeln der Suppe auflösen. Anschließend die aufgelöste

Mehlschwitze wieder zurück in die Suppe gießen. Dann die Suppe mit 3 - 4 EL Essig würzen (je nach Geschmack). Salz nur bei Bedarf verwenden.

Zum Schluss nochmal alles zusammen 2 Minuten köcheln lassen.

2021/05/12 22:32 · [0 Kommentare](#)
[suppe](#), [siebenbuergisch](#)

Kümmelsuppe

Das hört sich vielleicht schräg an, schmeckt aber sehr lecker!



- Kümmel, zwei ein halb hand voll oder eine große Tasse voll
- Mehl für die Mehlschwitze zum eindicken
- Schmand (ggf vegan) zum verfeinern
- eine Zwiebel

Kümmelsud kochen

1. zwei ein halb hand voll kümmel mit einer zwiebel kochen
2. suppenwürfel kann man auch hier schon rein tun, nicht zuviele, lieber später abschmecken
3. Kochen bis die Zwiebel weich ist
 - den Sud durch ein feines sieb gießen

Mehlschwitze

- In separatem Topf
- gut bräunen
- wenn braun, vom Herd nehmen und unten weiter machen

Suppe fertig stellen

- Die Mehlschwitze mit dem Sud löschen, aber nicht den ganzen Sud hinzugeben. Es geht darum, daß man noch was tricksen kann, wenn man zu viel Mehl hat!

Einen Becher Schmand (bzw nach Geschmack) dazugeben

Super passt dazu mit Butter in der Pfanne geröstete Brotwürfel.

Fertig!

2021/05/11 12:52 · [0 Kommentare](#)

suppe, mama beckesch, siebenbuergisch

Gazpacho

- <https://www.lecker.de/klassische-gazpacho-63563.html>



Zutaten

für 4 Personen

- 3 Scheiben Toastbrot
- 1 kg reife Tomaten
- 1 rote Paprikaschote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Gemüsebrühe (Instant)
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Rotwein-Essig
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 1 kleine grüne Paprikaschote
- 1/2 Salatgurke (ca. 150 g)
- 1 Prise Zucker
- einige Spritzer Zitronensaft
- 1/2 Bund Basilikum

Zubereitung

1. Toastbrot entrinden und die Scheiben in kaltem Wasser einweichen. Tomaten waschen, kreuzweise einritzen und in einer Schüssel mit gekochtem Wasser ca. 1-2 Minuten brühen, anschließend abschrecken und die Haut mit einem kleinen Küchenmesser abziehen. Tomaten halbieren und jeweils den Strunk keilförmig ausschneiden.
2. Rote Paprika putzen, waschen und fein würfeln. Knoblauch schälen. Toastbrot mit den Händen ausdrücken. 150 g Tomaten und 1 EL Paprikastücke beiseitelegen, den Rest sowie Knoblauch

- und Brot mit einem Stabmixer glatt pürieren.
3. Brühe in 3 EL heißem Wasser auflösen. Brühe, 2 EL Olivenöl und Essig in das Püree rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 4 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.
 4. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Grüne Paprikaschote und Gurke putzen, waschen und fein würfeln. Übrige Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln. Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
 5. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Suppe anrichten, mit Gemüsewürfeln und Basilikum bestreuen und mit 2 EL Öl beträufeln.

Ernährungsinfo

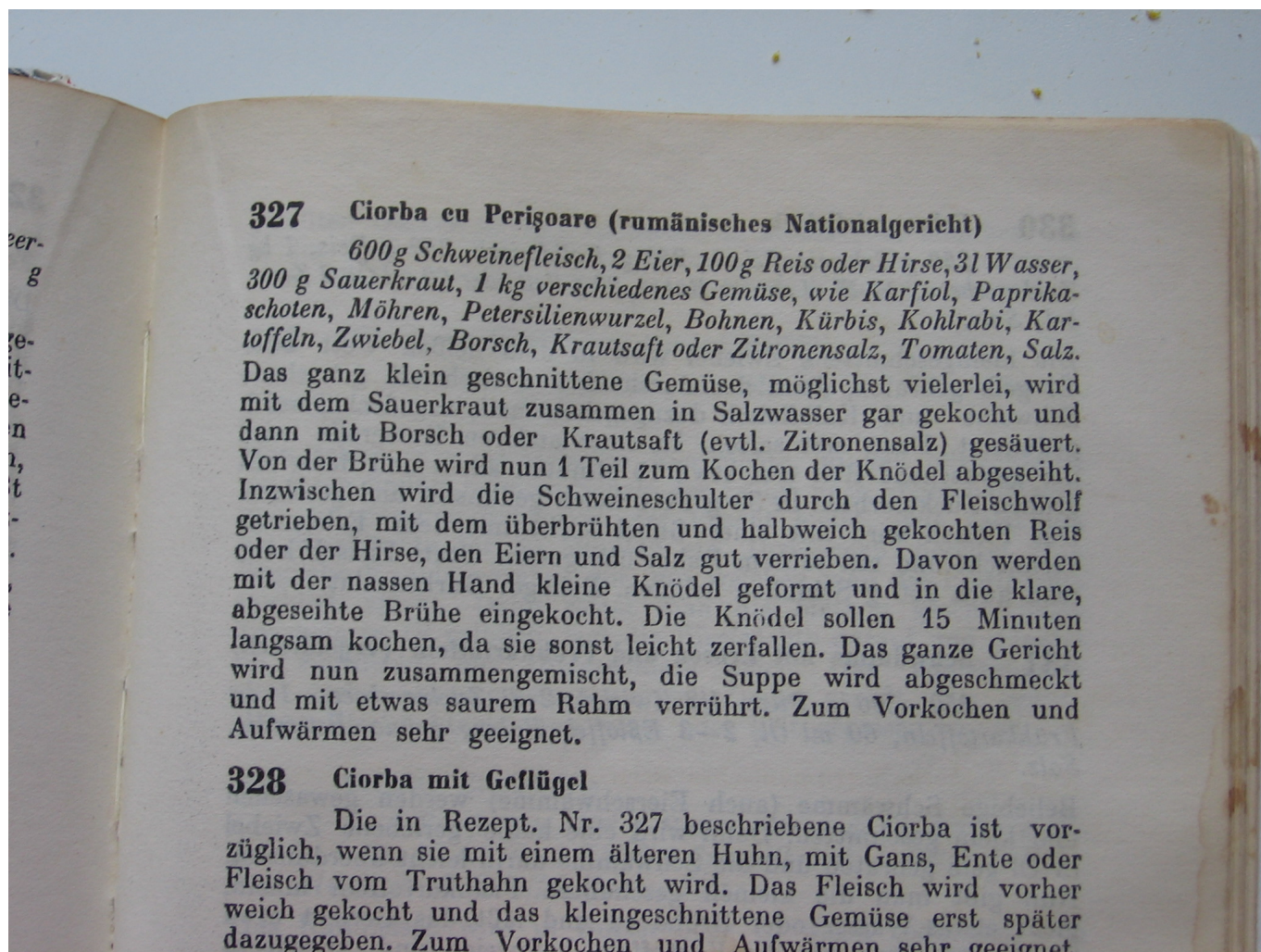
1 Portion ca. : 200 kcal 840 kJ 5 g Eiweiß 12 g Fett 19 g Kohlenhydrate

2022/08/10 09:50 · 0 Kommentare

[vegan](#), [vegetarisch](#), [lowcarb](#), [helene beckesch](#), [internet](#), [suppe](#), [hauptgericht](#)

— Corbe de perisoare - Fleischklößchen Suppe (mit Estragon)

Rezept Mama Beckesch





































Rezept Schnatter kocht





- <https://schnatterkocht.blogspot.com/2021/08/fleischklochen-suppe-mit-estragon.html>
 - [fleischkloesschen_suppe_mit_estragon_ciorba_de_perisoare_cu_tarhon_.pdf](#)

Zutaten:

- 2-3 Karotten
- 2 Petersilienwurzel
- 1 Zwiebel
- 2 Scheiben Sellerie
- 4-5 Kartoffeln
- 1500 ml Brühe
- 1 Esslöffel selbst eingelegten Estragon
 - <https://schnatterkocht.blogspot.com/2017/05/in-essig-eingelegter-estragon.html>
- 2 Esslöffel Crème fraîche
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Sellerie, Karotten und Petersilienwurzel in Scheiben, Zwiebel in feine Würfel...



... und Kartoffeln in mundgerechte Stückchen schneiden.



Das Suppengemüse zusammen mit den Zwiebeln in einem Topf mit etwas Öl...



...etwas anschwitzen.



Danach die Kartoffeln...



..und Fleischklößchen dazu geben...



...mit Brühe aufgießen...



...und etwa 20 Min bei nicht zu hoher Temperatur kochen.



Eingelegten Estragon ...



...schneiden und zugeben, salzen, pfeffern...



...und weitere 2 Minuten köcheln lassen.



Crème fraîche in einer Schüssel mit etwas Brühe vermengen...



...und in die fertig gekochte Suppe geben.



Vorsichtig unterrühren, abschmecken und bei Bedarf nachwürzen...



Die fertige Suppe...



...servieren.



2022/11/11 10:25 · 0 Kommentare
siebenbuergisch, suppe, mama beckesch

— **Weinsteinkraut**



Rezept aus dem Internet

- <https://schnatterkocht.blogspot.com/2017/09/weinstein-kraut.html>
 - [weinstein-kraut.pdf](#)

Weinstein-Kraut.

Schöne feste Krautköpfschen werden gepuzt, der harte Strunk herausgenommen, die Köpfe je nach der Größe in 6—8 Teile geschnitten und in kochendem Wasser abgebrüht. Ein größerer Topf wird mit gehacktem Speck und Zwiebel belegt, Kraut darauf gegeben, dann halbweich gekochtes Rindfleisch, gehackter Speck und Zwiebel, abermals Kraut, aufgekochtes oder auch rohes Schweinefleisch, Kraut und oben ein Stück älterer Speck. Als Gewürz gibt man ein Büschel Düll- und Eisenkraut, welches mit einem Faden zusammengebunden und beim Anrichten entfernt wird. Das Kraut wird mit der Fleischsuppe gut weich gekocht und zuletzt mit Rahm, Mehl und Essig eingeklopft.

Aus dem Kochbuch „Die Siebenbürgische Küche“ von Elise Fröhlich 1897

Wichtiger Tipp von Mutti



Das Kraut muss zuerst in einer stark überwürzten Brühe gekocht werden (so überwürzt, daß man die nicht essen könnte). Da soll einfach richtig stramm Suppenbrühe und Essig rein (So viel, daß man dann hinterher wenn man die Suppe dann im Topf aufgiesst den Sud so verdünnt und dadurch genießbar macht)

Warum?

Einfach, wenn man Kraut einfach in normal gewürzter Suppenbrühe gart, wird es ultra lasch und süßlich, und dann schmeckt das Weinsteinkraut nicht!

Zutaten: (4 Portionen)



- 1 Krautkopf (mittelgroß)
- 200 g geraucher Schweinehals
- 400 g Rindfleisch (durchwachsen)
- etwas gerauchten Speck
- 1 Zwiebel
- Bohnenkraut
- Dill
- Salz und Pfeffer
- 50 ml Sahne (oder Milch)
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Essig



Würfel...

Gerauchten Schweinehals, Rindfleisch in



...und Kraut in grobe Stücke schneiden.



binden.

2 Bündel mit Dill und Bohnenkraut



In einem Topf den Speck auslassen...



anbraten...

...das Rindfleisch von allen Seiten kurz



zwischen lagern.

...heraus nehmen und auf einem Teller



Zwiebel leicht anrösten...

Im selben Fett die klein geschnittene



Liter Wasser dazu geben.

...das zuvor angebratene Fleisch und 1



Salzen und pfeffern mit den Kräutern ca 15 Min kochen.



Pfanne leicht anbraten...

Den gerauchten Schweinehals in einer



zugedeckt 5 Min köcheln.

...ca 200 ml Wasser angießen und



In einen Topf 1/3 vom Kraut einschichten.



Darauf den gerauchten Schweinehals inklusive Kochsud verteilen...



...pfeffern, salzen und mit getrocknetem Bohnenkraut bestreuen.



Die nächste Schicht Kraut, auch mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen.



Aus dem gekochten Rindfleisch das Kräuterbündel entfernen...



...das Fleisch ohne Soße über das Kraut verteilen. Mit Bohnenkraut bestreuen.



Darüber das restliche Kraut verteilen, würzen, Speck darauf legen...



übergießen.

...und mit dem Rindfleischsud



ca 5 Min kochen.

Kräuter Bündel zugeben und zugedeckt



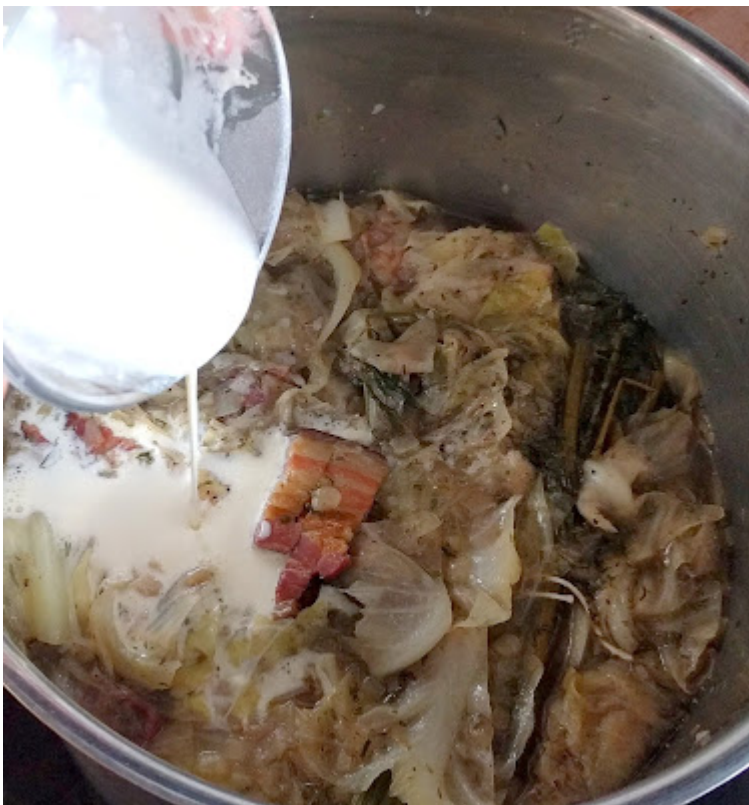
Den Essig dazu geben und weitere 5 Min köcheln lassen.



Das fertige Kraut...



...wird mit etwas Mehl und Sahne gebunden und noch kurz aufgekocht.



Kräuter entfernen...



...und schon kann man es mit etwas frischem Rahm servieren.



2022/11/11 10:10 · 0 Kommentare
[suppe](#), [lowcarb](#), [siebenbuergisch](#), [eintopf](#), [mama beckesch](#)

From:
<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:
<https://recipes.beckesch.it/suppe?rev=1620809457>

Last update: **2021/05/12 08:50**

