Flecksuppe auf polnische Art

Die Flecksuppe ist in vielen Ländern eine Spezialität. Bei dem Rezept für eine Flecksuppe auf polnische Art wird sie mit Karotten und Sellerie zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

850 g	Kuttelfleck
450 g	Suppenfleisch (gekochtes)
2 Stk.	Karotten
200 g	Sellerieknollen
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butterschmalz
2 EL	Weinessig
1 l	Fleischbrühe
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Majoran (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die Flecksuppe auf polnische Art zuerst die Kuttelfleck gründlich unter fließendem Wasser abspülen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit das Suppenfleisch in Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Karotten und Sellerie schälen und in dünne Stifte schneiden.

Kuttelfleck abgießen und abkühlen lassen.

3. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann Karotten und Sellerie dazugeben und goldbraun anbraten. Kuttelfleck in dünne Streifen schneiden und mit dem Gemüse vermengen.

4. Mit Weinessig ablöschen und das Lorbeerblatt hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen. Auf Tellern anrichten, mit Majoran garnieren und servieren.

Tipp

Zur Flecksuppe auf polnische Art schmeckt ein frisch gebackenes kräftiges Bauernbrot.