Kuttelsuppe alias Flecksuppe

Mit dem Rezept für Kuttelsuppe alias Flecksuppe lässt sich eine leckere Suppe zubereiten, die nicht nur als Vorspeise gut ankommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,6 h

Zutaten

700 g	Kuttelfleck (gekocht)
0.5 kg	Tomaten
2 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Butterschmalz
2 l	Rinderbrühe
1 TL	Oregano
1 Prise	Thymian
1 Prise	Bohnenkraut
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Paprikapulver (scharf)
1 Prise	Pfeffer
1 Bund	Suppengrün (Karotten, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel)

120 ml	Sauerrahm
1 Prise	Stärkemehl
0.5 Stk.	Zitronen (Saft)
1 Prise	Salz
1 Prise	Kümmel (gemahlen)
2 Stk.	Lorbeerblätter

Zubereitung

1. Für die **Kuttelsuppe alias Flecksuppe** als Erstes einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Eiswürfel in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Während das Wasser zum Kochen kommt, die Kutteln mit einem scharfen Messer in sehr feine Streifen schneiden. Danach die Tomaten in das kochende Wasser geben und für etwa ein bis zwei Minuten darin lassen. Anschließend herausnehmen und sofort in das Eiswasser geben. Die Tomaten für etwa eine Minute darin lassen, herausnehmen und die Haut mit einem Messer abziehen.

2. Die Tomaten nun in Hälften Schneiden und die Kerne entfernen, anschließend fein würfeln.

3. Danach die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in feine Stücke hacken. Als Nächstes Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln hineingeben und für etwa zwei Minuten anbraten. Mit der Brühe ablöschen und die Kutteln zugeben. Dann Tomaten, Kräuter, Paprika, Pfeffer und die Hälfte des Knoblauchs zugeben und gut verrühren. Die Suppe bei mittlerer Hitze für etwa zwei Stunden köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren und Flüssigkeit zufügen.

4. In der Zwischenzeit Karotten, Sellerie und gelbe Rüben schälen und in kleine Stücke hacken. Den Lauch und die Petersilienwurzel waschen, gut abtropfen lassen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Etwa eine halbe Stunde vor Ende der Kochzeit eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Den Inhalt der Pfanne in die Suppe geben und gut einrühren. Nach etwa fünfzehn Minuten, ein Viertel der Suppe abschöpfen und in eine Schüssel geben. Dann den Sauerrahm, die zweite Hälfte des Knoblauchs und Stärkemehl zufügen. Anschließend sehr gut einrühren, bis sich eine glatte Masse ergibt. Alles nun wieder der Suppe zufügen und nochmals aufkochen lassen.

5. Währenddessen den Saft der Zitrone auspressen und in die Suppe geben. Mit Salz abschmecken und gleich servieren.

Tipp

Die Kuttelsuppe alias Flecksuppe schmeckt am Besten, zusammen mit frischem Schwarzbrot serviert. Traditionell noch einige Pfefferoni reichen, der säuerlich, scharfe Geschmack passt sehr gut zu der Suppe.