A guate Flecksuppn

In der Steiermark ist a guate Flecksuppn vom Speiseplan nicht wegzudenken. Als beliebte steirische Spezialität ist das Rezept längst über die Region hinaus bekannt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

0.5 kg	Kuttelfleck
1 l	Wasser
1 Handvoll	Lorbeerblätter
1 Handvoll	Pfefferkörner
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Fett
2 EL	Mehl
2 EL	Paprikapulver
1 Prise	Majoran
1 Prise	Thymian
1 Prise	Muskatnuss

1 Schuss	Wein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für a guate Flecksuppn zuerst den Kuttelfleck mit dem Wasser erhitzen. Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzufügen und den Fleck in ca. 60-90 Minuten weich kochen.

2. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Etwas Fett in einer Pfanne zerlassen und Zwiebel und Knoblauch darin anrösten. Mit dem Mehl bestäuben, bis die Zwiebel eine hellbraune Farbe annimmt.

3. Paprikapulver hinzufügen und mit ein wenig kaltem Wasser ablöschen. Sorgfältig glattrühren. Fleck abseihen, dabei die Suppe auffangen und zu den Zwiebeln geben. Fleck in dünne Streifen schneiden und zurück in die Suppe geben.

4. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian und Muskatnuss würzen und nach Belieben mit etwas Wein abschmecken. Noch einige Minuten köcheln lassen, dann anrichten und servieren.

Tipp

Wer möchte, kann a guate Flecksuppn mit etwas Gulaschsaft verfeinern.