

# Flecksuppe

Die Flecksuppe ist eine österreichische Spezialität. Mit diesem alten Rezept gelingt dir die schmackhafte und einfache Hausmannskost.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

700 g	Kuttelfleck (fertig gekocht)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (groß)
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 EL	Mehl
3 EL	Schmalz
1 l	<a href="#">Gemüsesuppe</a>
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	Tomatenmark
50 g	<a href="#">Speck</a> (fein gewürfelt)
1 Schuss	Essig
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 TL	Majoran
1 TL	Thymian

## Zubereitung

1. Für die **Flecksuppe** Schmalz in einem Topf erhitzen, Speck, Knoblauch und Zwiebeln darin goldgelb anrösten.
2. Mit Mehl bestäuben und zu einer Einbrenn hellbraun rösten.
3. Bei reduzierter Hitze Paprikapulver und Tomatenmark kurz mitrösten und mit Essig

ablöschen.

4. Mit der Gemüsesuppe aufgießen und aufkochen lassen. Die in Streifen geschnittenen, gekochten Kuttel hinzugeben, mit Salz, Pfeffer Majoran und Thymian würzen, Lorbeerblätter dazu geben.
5. Bei kleiner Hitze zirka 45 Minuten auf die gewünschte Konsistenz garen.

## **Tipp**

Zur Flecksuppe wird klassisch ein Semmelknödel serviert.