Schaschliksuppe

Die herzhafte Schaschliksuppe ist ein deftiges und würziges Gericht ideal für Gäste, als Partysuppe oder zum Familienessen – ein echter Klassiker aus einem Suppentopf!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Stk.	Schweinefleisch (z.B. vom Nacken)
800 g	Tomaten gewürfelt (aus der Dose)
600 g	Paprika (gemischt)
500 g	Gemüsebrühe
2 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Speck
30 g	Tomatenmark
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
2 EL	Senf
4 EL	Olivenöl
2 EL	Pflanzenöl
0.5 EL	Aceto Balsamico rosso
1 TL	Curry
1 TL	Zucker
1 Messerspitze	Cayennepfeffer
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Schaschliksuppe** das **Schweinefleisch** in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. In einer großen Schüssel Paprikapulver, Salz, frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer, eine Prise Cayennepfeffer, Senf und Olivenöl zu einer würzigen Marinade verrühren. Die Fleischwürfel

darin gründlich wenden, bis sie rundum bedeckt sind. Die Paprika waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob würfeln. Den Speck ebenfalls klein schneiden.

2. In einem großen Suppentopf Pflanzenöl erhitzen und zunächst die Hälfte des marinierten Fleisches kräftig rundum anbraten. Sollte das Gewürz ansetzen, die Hitze leicht reduzieren. Fleisch herausnehmen und die zweite Portion ohne zusätzliches Fett ebenso anbraten. Das gesamte Fleisch beiseitestellen.

3. Nun Speck und Zwiebeln im selben Topf glasig bis leicht gebräunt dünsten. Paprika und Knoblauch zugeben und alles etwa 5 Minuten scharf anrösten, damit sich die Röstaromen entfalten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz anschwitzen. Mit **Tomaten** aus der Dose und Gemüsebrühe ablöschen. Die Suppe mit Salz, einer Prise Zucker, Curry, schwarzem Pfeffer, Cayennepfeffer und dunklem Balsamico-Essig würzen. Das angebratene Fleisch wieder einlegen, alles aufkochen lassen und anschließend 10–15 Minuten zugedeckt sanft köcheln.

Tipp

Die Schaschliksuppe heiß servieren, sie schmeckt besonders gut mit frischem Baguette, Fladenbrot oder einem Klecks Sauerrahm. Am nächsten Tag schmeckt die Suppe sogar noch aromatischer.