SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Paprikasuppe mit Rindertatar | Taggiasca-Oliven | BBQ-Salz

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

100 g Butter

500 g Paprika rot, gewaschen, geputzt, in grobe Stücke geschnitten (etwa 3 Stück)

100 g Schalotten, geschält, in Stücke geschnitten

2 Knoblauchzehen, angedrückt

10 g Paprikapulver edelsüß

5 g Paprikapulver geräuchert (optional)

70 g Tomatenmark

300 ml Weißwein

700 ml Brühe (Rind oder Gemüse)

400 ml Sahne

400 g Rinderfilet, sauber geputzt

20 ml Olivenöl

160 g Taggiasca-Oliven

Etwas Barbecue Salz

Zubereitung Paprikasuppe

1. In einem Topf die Butter haselnussbraun werden lassen und die Paprika hinzugeben. Bei hoher Temperatur kurz anrösten, gerne Farbe nehmen lassen, dann auf mittlere Temperatur zurückschalten und die Schalotten und den Knoblauch zugeben.

2. Danach das Paprikapulver und das Tomatenmark unterrühren, eine Minute mitschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen.

3. 10-15 Minuten durchkochen und mit der Brühe auffüllen. Noch einmal 10-15 Minuten kochen lassen. Jetzt die Sahne zugeben und noch einmal 5-10 Minuten köcheln.

4. Dann die Suppe sorgfältig mixen und durch ein feines Haarsieb passieren.

5. Noch einmal aufkochen und die Konsistenz kontrollieren, gegebenenfalls etwas einkochen oder mit Wasser oder Brühe verdünnen und mit Salz abschmecken.

Zubereitung Rindertatar

1. Das Rinderfilet sorgfältig in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl anrühren.

2. Die Oliven grob hacken.

3. Während die Paprikasuppe aufkocht, das Rindertatar in einem Ring in der Tellermitte anrichten und die Oliven darauf verteilen. Mit dem BBQ-Salz bestreuen.

4. Zum Schluss die Suppe angießen und den Ring entfernen.