Kürbis-Rinder-Suppe

800 g Rindfleisch, Brust, gut durchwachsen, nicht zufest, die Suppe schmort nicht zu lange...
10 Kartoffeln
4 Zwiebeln
1 kg Kürbis, ausgelöst, Muskat, Squash, o.Ä...
6 Gewürzgurken
Salz, Pfeffer, Piment, Zimt
3 EL Mehl
Öl zum Braten

Method

1. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Kartoffeln schälen und grob würfeln.
Vom Kürbis ein Kilo Fruchtfleisch auslösen (gewogen ohne Schale und Kerne!)
Die Gewürzgurken fein würfeln
Das Rindfleisch parieren und in feine Würfel oder Streifen schneiden.

2. Das Rindfleisch mehlieren und anschließend im Öl in einem großen Topf scharf anbraten. Portionsweise arbeiten, damit sich nicht zu viel Feuchtigkeit im Topf sammelt. es soll ordentlich braun sein und darf auch etwas anhängen.

3. Anschließend die Zwiebeln mit weiterem Öl glasig dünsten. Nun mit etwas Wasser den Ansatz vom Boden lösen, den Kürbis dazugeben, das angebratene Fleisch, 5 Pimentkörner, 2 Messerspitzen Zimt, einen TL Salz, ordentlich Pfeffer, und mit rund 1,5-2 Liter Wasser aufgießen.

4. Ordentlich aufkochen, einmal den Schaum abheben, dann bei reduzierter Hitze 20-30 Minuten simmern lassen. Der Kürbis sollte sehr weich sein und von alleine zerfallen.

5. Nun die Kartoffeln und die Gewürzgurken dazu geben und ggf. noch einmal nachwürzen. Evtl. etwas Wasser ergänzen, falls es zu dick wird. Die Suppe sollte schon eine sehr sämige Konsistenz haben, also nicht zu dünn machen.

Servings/Yield

--

Cuisine

European

6. Nach etwa 15 Minuten sollten die Kartoffelstücke gar aber nicht zu weich sein.

Noch einmal abschmecken und mit Schmand und einem guten Graubrot servieren.