

Unsere köstliche Heimat | Naumburger Fleischsubbe

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 1 kg mageres Schweinefleisch aus der Oberschale
- 1 kg Zwiebeln
- 500 g Waldpilze oder Champignons
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 1 – 2 rote Paprikaschoten
- 1 – 2 Flaschen Rotwein
- 1 kleine Chilischote
- 1 Tube Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 1/4 EL Piment
- 1 Bund Majoran
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Koriander
- Paprikapulver, edelsüß
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in mittelgroße Würfel schneiden und scharf, sehr dunkel, anrösten. Zum gleichen Teil Zwiebeln dazugeben und auch diese dunkel werden lassen. Fleisch und Zwiebeln mit Tomatenmark verrühren und weiter anrösten. Geschälte und halbierte Knoblauchzehen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Mit etwas Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Rotwein und Wasser zu gleichen Teilen auffüllen und alles köcheln lassen, bis das Fleisch fast weich ist.

Paprikaschoten und Pilze putzen und klein schneiden. Waldpilze schmecken am besten, Champignons sind aber eine gute Alternative. Chilischote waschen und je nach eigenem Schärfe-Bedürfnis mit oder ohne Kerne in Ringe schneiden. Das Gemüse mit Lorbeerblättern und Piment zur Suppe geben. Nochmals durchkochen lassen. Wenn gewünscht, mit etwas in Rotwein angerührtem Mehl andicken.

Majoran, Thymian und Koriander waschen, trockenschütteln, kleinhacken und zur Suppe geben. Das Gericht nochmal abschmecken und heiß servieren.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 18.05.2013

Region: Sachsen-Anhalt