

Zutaten für 4 Personen:

300 g Rindfleisch (Kalbfleisch oder Jungrind)
150 g Karotten (=ca. 3 Stück)
1 große Zwiebel
2 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen
200 g Knollensellerie
100 g Petersilienwurzel
1,5 l Rinderbrühe

Zum Andicken:

70 g Sauerrahm
1 Eigelb
150 ml Sahne
3 geh. TL Speisestärke (=30 g), alternativ 2 EL Mehl

Außerdem:

1 Zitrone
Petersilie



Zubereitung:

- 1) Schneidet das Fleisch in sehr kleine Stücke. Schneidet Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Petersilienwurzel in kleine Würfel und gebt den Knoblauch durch eine Presse (falls ihr keine Knoblauchpaste verwendet).
- 2) In einem Topf erhitzt ihr reichlich Öl oder Butter und bratet darin zunächst die Zwiebel, Karotten, Petersilienwurzel- und Selleriewürfel an. Fügt Knoblauchpaste und Fleisch hinzu und schwitzt es mit an.
- 3) Löscht alles mit der Brühe ab. Kocht die Suppe auf. Danach reduziert ihr die Hitze auf mittlere Stufe (bei mir Stufe 4 von 9) und kocht sie ca. 30-45 min lang, bis alles gar ist. Das Fleisch sollte nach dieser Zeit sehr zart sein.
- 4) Vermischt Sahne, Sauerrahm, Stärke und Eigelb. Rührt die Mischung in die fertige Suppe ein.
- 5) Würzt nach Bedarf mit Salz und Pfeffer. Bei mir kommen zum Schluss immer frische oder gefrorene Kräuter mit hinein wie z.B Petersilie. Serviert die Suppe zusammen mit 1-2 Zitronenscheiben. Wer mag, kann so die Suppe mit etwas Zitronensaft vervollkommen. Guten Appetit!

Sastojci za 4 osobe:

300 g mesa (teletine ili junetine)
150 g mrkve (=oko 3 kom.)
1 veća glavica crvenog luka
2 kašičice paste od bijelog luka ili 2 čehna
200 g celera
100 g korijena peršuna
1,5 l goveđe supe

Za zgušnjavanje:

70 g kiselog vrhnja
1 žumance
150 ml slatkog vrhnja ili vrhnja za kuhanje
3 pune kašičice kukuruznog škroba/gustina (=30 g),
alternativno 2 kašike brašna

Osim toga:

1 limun
peršun



Priprema:

- 1) Meso narežite na sitnije komade. Mrkvu, luk, celer i korijen peršuna narežite na sitne kockice, a bijeli luk protisnite kroz presu (ako ne koristite pastu od bijelog luka).
- 2) Zagrijte dosta ulja ili maslaca u velikom loncu i prvo propržite luk, mrkvu, korijen peršuna i celera. Dodajte bijeli luk i meso i kratko podinstajte.
- 3) Sve podlijte supom, zatim prokuhajte pa smanjite vatru na srednju (kod mene 4. nivo od 9) i kuhajte oko 30-45 minuta, dok se sve ne skuha. Nakon tog vremena meso bi trebalo da bude veoma mekano.
- 4) Pomiješajte vrhnja, gustin i žumance. Smjesu umiješajte u gotovu čorbu.
- 5) Po potrebi začinite solju i biberom. Na kraju volim da dodam svjež ili zamrznuto začinsko bilje poput peršuna. Poslužite čorbu sa 1-2 kriške limuna. Ako želite, možete je usavršiti sa malo limunovog soka. Prijatno!