

Oli\'s Paprikarahmsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Wiener, 3 Paprika, 2 Zwiebeln, 600 gr Kartoffeln, 50 gr durchw. Speck, 150 gr Champignons, 100 gr Gewürzgurken, 3 Zehen Knoblauch, 1 Esslöffel Kapern, 3 Becher Schmand/Crème Fraiche, 2 Esslöffel Tomatenmark, 1 l Brühe.

Die Vorbereitungen:

Wiener in dünne Scheiben, Paprika (rot, grün und gelb) in Rauten, Zwiebel, Kartoffel, Speck, Gewürzgurke in Würfel schneiden, Champignons achteln.

Die Zubereitung:

Speck anbraten, Wiener zugeben, bis sie etwas Farbe nehmen braten, Zwiebeln, Knobi (je nach Geschmack mehr oder weniger) und Paprika und etwas später die Kartoffeln zugeben und alles vorsichtig schmoren lassen. mit Majoran oder/und Oregano (und vielleicht einer KLEINEN Prise Estragon) würzen, der Majoran sollte aber Priorität haben.

Dann saure Sahne/Schmand/Crème Fraiche und soviel Brühe hinzufügen, bis alles bedeckt ist. Auf kleiner Flamme köcheln, bis die Kartoffeln gar sind. Champignons, Gurken, Kapern und 1-2 Esslöffel Tomatenmark zugeben und noch ein bißchen köcheln lassen.

Am Besten einen Tag ziehen lassen, dann ist sie richtig durchgezogen. Dann kann auch nach Anzahl der Mitspeiser mit weiterer Brühe aufgefüllt werden. Mit etwas frischen Kräutern überstreuen... und Guten Appetit!