

# Suppen Rezepte

## Bunte Suppe Mit Rindfleisch

Anzahl: 8 Personen

Stichworte: Vorspeisen, Suppen, Fleisch, Rind

---

750 g	Tafelspitz	1	Chilischoten
1,50 Liter	Wasser		-nach Belieben
2	Zwiebeln		-doppelte Menge
10	Wacholderbeeren	2	Rote Paprikaschoten
3	Gewürznelke	960 g	Dose Tomaten
3	Lorbeerblätter		Salz
750 g	Kartoffeln		Pfeffer a.d.Mühle
570 g	Dose Mais		Paprikapulver (edelsüss)

---

Tafelspitz im Wasser zum Kochen bringen und abschäumen. Zwiebeln pellen und vierteln. Mit Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeer zum Fleisch geben. Bei milder Hitze 1 1/2 bis 2 Std. garen.

Die Kartoffeln mit Schale garen. Mais abspülen. Chili- und Paprikaschoten putzen, waschen und fein würfeln. Kartoffeln pellen und würfeln.

Nach Ende der Garzeit Fleisch, Lorbeer, Wacholder und Nelken aus der Brühe nehmen.

Chili und Paprika 10 Min. in der Brühe garen. Kartoffeln, Mais und Tomaten mit Flüssigkeit zur Suppe geben und aufkochen.

Das Fleisch würfeln und zugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Pro Portion ca. 395 kcal/1657 kJ.