

Paprikasuppe mit pikanter Einlage

Heute gibt's eine leckere Paprikasuppe à la Stacke. Ein super Einstieg für ein Menü und in dieses sonnige Wochenende.



Bild: Stacke

[Matthias Stackebrandt alias Stacke](#) ist fleißigen Kulinarisch38-Lesern ein Begriff. Freunden des [Schlossrestaurant Zentgraf in Gifhorn](#) sowieso. Jetzt hat der Hobbykoch aus Leidenschaft sein Rezeptbuch für uns aufgeschlagen und stellt Leckereien aus seiner Küche vor. Den Anfang macht eine Paprikasuppe mit pikanter Beilage. Wir haben das Rezept gleich ausprobiert und waren begeistert. Als Begleiter gab es einen frischen [Bardolino Chiaretto vom HARALD L. BREMER](#) und – da wir gerade schon bei Empfehlungen sind – das sizilianische Landbrot von Mechau in Braunschweig. Aber

der Fantasie, was die Begleiter angeht, sind bei dieser leckeren Vorsuppe keine Grenzen gesetzt.

3 rote Paprika
1 Metzgerzwiebel
1 kleine Kartoffel
1/2 Teelöffel Thymian gerebelt
Paprika edelsüß
Paprika Rosen scharf
Olivenöl
150 ml Weißwein
800 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
300 g Rinderhack
1 rote Peperoni
1 Knoblauchzehe
4 Stiele glatte Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Paprika waschen, vierteln, Kerne entfernen und dann grob würfeln. Kartoffel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. 3 Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen, Gemüsewürfel im Öl glasig andünsten, mit 1 Teelöffel Paprika edelsüß und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Paprika Rosen scharf bestäuben und kurz mitdünsten.

Weißwein angießen, Thymian in den Topf geben und fast vollständig einkochen, danach Gemüsebrühe und Sahne angießen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel 25 Minuten köcheln lassen.

Knoblauchzehe abziehen. Peperoni entkernen und beides zusammen fein hacken. Von der Petersilie die Blätter zupfen und fein hacken.

2 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhack schön braun anbraten.

Knoblauch- und Peperoni Würfel zum Hack geben und kurz mitdünsten. Mit beiden Sorten Paprika würzen.

Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen. Erhitzen und mit beiden Sorten Paprikagewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit Speisestärke ein wenig binden.

Petersilie unter das Hack mischen.

Suppe in vorgewärmte Teller geben und die Hackmischung portionsweise hineingeben.

Dazu passt ein Ciabattabrot.

[Hier findet man Stakes-Seite auf Facebook.](#)