



## Serbische Kartoffelsuppe

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschoten und Möhren putzen und ebenfalls würfeln. Beides zusammen mit Brühe und Lorbeerblättern in einen großen Topf geben. Zum Kochen bringen und zugedeckt in 25 Minuten gar kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln hacken und die Knoblauchzehen schälen, längs halbieren und in Scheibchen schneiden. In Olivenöl glasig braten. Hackfleisch dazugeben und anbraten. Dabei immer wieder mit dem Pfannenwender auseinander drücken. Wenn das Fleisch Farbe genommen hat, Paprika edelsüß und Paprika rosenscharf darüber stäuben und unterrühren. Das Fleisch 5 Minuten vor Ende der Garzeit an die Suppe geben. Mit Thymian und etwas Salz abschmecken.

Ein richtig deftiger Eintopf für kalte Herbst- und Wintertage.

Suppeneinlage: Bauernwürste z. B. Debreziner.  
Beilage: Dazu schmeckt Fladenbrot besonders gut. Man kann jedoch auch frisches Landbrot oder Weißbrot reichen.

Variation 1: Anstelle von 500 g Rinderhackfleisch 300 g Bratwurstbrät und 200 g Rinderhackfleisch in die Suppe geben.

Variation 2: Anstelle von 3 roten Paprikaschoten je eine rote, gelbe und grüne Paprikaschote verwenden (sind im 3er Pack oft günstiger).

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



### Zutaten für 6 Portionen:

- 750 g Kartoffeln, festkochend
- 3 Paprikaschote(n), rot
- 2 Möhre(n)
- 1.5 Liter Gemüsebrühe
- 3 Lorbeerblätter
- 4 Zwiebel(n), groß
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 500 g Hackfleisch vom Rind
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 1 TL Thymian
- Salz
- 4 EL Öl (Olivenöl)

**Verfasser:** Aurora



