



## Tomaten-Zwiebelsuppe mit geschmortem Rindfleisch

Die rustikale Suppe eignet sich gut zur Restenverwertung. Ein Stück Schmorbraten in schmale Streifen geschnitten eignet sich gut als Suppeneinlage. In diesem Falle ist es ein Rest von der kräftigen Rinderrippe inklusive Schmorsauce.

Stangensellerie, Rüeblü und reichlich Zwiebel bilden die Grundlage der Suppe und natürlich Tomate. Kleine geschnittene Pelati mit Saft aus der Dose oder Passata di Pomodoro bieten sich da geradezu an. Das Fleisch wird in der Suppe nochmals gekocht bis es fast von selber zerfällt. Ergänzt mit Kartoffeln eignet sich die Suppe bestimmt als Hautmahlzeit.

### Zutaten (2 Portionen)

1 mittlere Zwiebel  
1 Stengel Stangensellerie  
1 kleineres Rüeblü  
1 Knoblauchzehe  
1Tl Pul biber mild (Paprika)  
2dl Passata di Pomodoro  
4dl Rindsbouillon  
140g Rinderrippe geschmort  
1El Schmorsauce  
1 mittlere Kartoffel festkochend  
1El Sojasauce (Kikkoman)  
Pfeffer  
Bratbutter

Nach Belieben:

2-3 Blätter Basilikum  
geriebener Parmesan

## Zubereitung

Zwiebel halbieren und längs zur Schale in dünne Streifen schneiden. Rübli und Stangensellerie in kleine Würfel schneiden, Knoblauch grob hacken.

Alles Gemüse zusammen und dem Pul Biber in Bratbutter 10 Minuten dünsten. Passata dazugießen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Rinderrippe in ca. 4mm dicke, kurze Streifen schneiden.

Rindsbouillon dazugießen, aufkochen, das Rindfleisch und die Schmorsauce zugeben. 40 Minuten köcheln lassen. Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und zugeben. Suppe nochmals 20 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind. Mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken.

Suppe anrichten und nach Belieben etwas geriebener Parmesan (oder Sbrinz) darüber streuen und mit Basilikum garnieren.







