

Rheinische Kartoffelsuppe mit Speckstreifen

800 g. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.
1 Stange Lauch putzen und in Ringe schneiden.
2 Zwiebeln schälen und klein würfeln.
150 g. Dörrfleisch in feine Streifen schneiden.

Suppengrün, 1 l Fleischbrühe, Butterschmalz, Salz, Pfeffer a. d. M., 1 Lorbeerblatt,
Majoran.

Hälfte der Zwiebel in Butter anschwitzen, Kartoffeln dazugeben, mit Fleischbrühe aufgießen. Suppengrün, Lorbeerblatt, Salz, und Pfeffer dazugeben, ca. 20 Min. garen.

Lorbeerblatt entfernen, Suppe mit dem Mixstab pürieren.

Speck in Butterschmalz auslassen, die restlichen Zwiebeln darin leicht bräunen, zu der Suppe geben.

Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Peruanischer Feuertopf

500 g. Rinderhüfte, 500 g. kleine Kartoffeln (festkochend)
3 Paprika (gelb, grün, rot), 80 g. Kidneybohnen, 80 g. Zuckermais
2 Ei Tomatenmark, 1 Zwiebel, 6 cl Obstler
50 ml Brühe, 50 ml Rotwein
1 Msp. Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer

Kartoffel kochen, pellen und klein würfeln.

Fleisch in feine Streifen schneiden, anbraten, klein gehackte Zwiebel dazugeben, mit Gewürzen abschmecken.

Paprika klein schneiden, mit den Kartoffeln zum Fleisch geben, ca. 3 Min. ziehen lassen
Mais und Bohnen unterrühren mit Brühe und Rotwein ablöschen, ca. 10 Min. ziehen lassen.

Eine vorgeheizte Servierpfanne, oder Auflaufform portionsweise füllen, den Obstler darüber gießen und anzünden.