

Rhabarbersuppe

Rhabarber wird meistens süß zubereitet – aber das saure Gemüse schmeckt auch hervorragend herzhaft gewürzt. Wir kochen daraus eine Suppe mit Rindfleisch und vielen frischen Kräutern.



Portionen: 2

Vorbereitung: 2 h 15 min

Zubereitung: 20 min

Zeit gesamt: 2 h 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Rhabarbersuppe:

- 1 Beinscheibe vom Rind
- 3 Zwiebeln, aufgeteilt
- 1 Möhre
- 50 g Knollensellerie
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund glatte Petersilie
- Handvoll Minze
- 2 Stangen Rhabarber
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Zucker

Außerdem:

- 100 g saure Sahne

Zubereitung:

- **Für die Rhabarbersuppe** die Beinscheibe mit Wasser bedeckt aufkochen und zehn Minuten kochen lassen.
- In der Zwischenzeit eine Zwiebel halbieren und in einer trockenen Pfanne ohne Fett mit der Schnittfläche nach unten rösten, bis die Schnittflächen dunkelbraun sind.
- Die Möhre waschen und in dicke Scheiben schneiden. Den Knollensellerie schälen und würfeln.
- Wasser abgießen und die Beinscheibe gegebenenfalls abspülen.
- Beinscheibe zurück in den Topf legen und Zwiebel, Möhre, Sellerie und Lorbeer hinzufügen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen, einen Liter Wasser dazu gießen und aufkochen. Mit aufgelegtem Deckel und mittlerer Hitze zwei Stunden köcheln lassen, dabei gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen. Die restlichen Zwiebeln sowie die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
- Petersilie waschen, trockenschütteln, die groben Stiele entfernen und fein hacken.
- Minze waschen, trockenschütteln und drei Blättchen in feine Streifen schneiden; den Rest fein hacken.
- Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und die Stangen in ein Zentimeter breite Stücke schneiden.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren goldbraun braten.
- Knoblauch, Petersilie und gehackte Minze hinzufügen und weitere drei Minuten braten, dann die Pfanne vom Herd nehmen.
- Die Beinscheibe aus der Suppe nehmen und die Suppe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen. Den Siebinhalt entsorgen.
- Zwiebel-Kräuter-Mischung und Rhabarber zur Brühe hinzufügen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze weitere 15 Minuten köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit das Fleisch der Beinscheibe in mundgerechte Stücke schneiden.
- Rhabarbersuppe nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einer kräftigen Prise Zucker würzen.
- Das Rindfleisch hinzufügen und nochmals heiß werden lassen.
- Saure Sahne glattrühren.
- Rhabarbersuppe auf Teller verteilen und je einen Klecks saure Sahne daraufsetzen.
- Mit der in Streifen geschnittenen Minze bestreuen und servieren. Dazu schmeckt gebuttertes Brot – **Mahlzeit!**