Herbst-Suppe mit Waldpilzen

Für 4 Portionen

500 g Rindfleisch	2-3 EL Rapsöl	300 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2-3 EL Würzpaste	1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer	Paprika, scharf	1 Zweig Rosmarin
3-4 Zweige Thymian	2 Lorbeer-Blätter	1 Msp. gemahl. Nelken
3-4 Wacholderbeeren	150 ml trockenen Rotwein	200 g Waldpilze

Pilze trocken putzen, Fleisch in kleine Würfel schneiden, Zwiebel würfeln, Knobi reiben. Öl erhitzen, Pilze kurz anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. In dem Fett das Fleisch gut anbraten, Zwiebeln dazugeben, auch leicht Bräune nehmen lassen.
Die Würzpaste, das Tomatenmark und den Knobi dazugeben und kurz mitschmoren, mit Rotwein ablöschen. Gewürze und Kräuter dazugeben. Gut durchschwitzen lassen, mit etwas Wasser auffüllen und etwa 80-100 Minuten sanft schmoren.
Ich gebe, wenn sie nicht schön dunkel geworden ist, wie sie sein soll, manchmal etwas Zuckercouleur dazu (ein-zwei Tropfen reichen da). Zuletzt die Pilze wieder dazugeben (werden zäh wie Schuhsohlen, wenn man sie zu lange kocht), aufkochen, abschmecken und mit frischem Brot servieren.

Tipp:
Für eine selbstgemachte Würzpaste Möhren, Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel, Tomaten, Petersilie, Liebstöckel usw. pürieren und salzen.

NN am 20. September 2026