

ZUTATEN:

2,5 L Rinderbrühe (so wie jeder mag, selbst kochen oder fertig kaufen)

1 Gemüsezwiebel

2 Möhren

¼ Sellerie

1 Glas Saure Gurken

½ Packung passierte Tomaten (250g)

½ Tasse gekochter Reis

1-2 Bund frische Petersilie und Dill

In einer großen Pfanne:

- fein gewürfelte Zwiebel anbraten (mit etwas Öl, Salz und Zucker)
- Möhren und Sellerie hobeln und dazu geben, mitbraten
- die Gurken hobeln und zum Gemüse geben, ca. 5 Min. zusammen garen
- mit passierten Tomaten ablöschen und noch ca. 3-5 Min. einkochen lassen
- Rindfleisch (wenn vorhanden) klein schneiden, in die Brühe geben
- die Gemüsemasse in die Brühe geben, kurz aufkochen lassen
- Kräuter fein schneiden und in die Suppe geben
- die Suppe bei Bedarf „süß-sauer“ abschmecken (Salz, Zucker, Gurkenwasser, Pfeffer)

1 EL Reis in den Suppenteller geben, mit Suppe auffüllen und event. ½ TL Schmand oder Saure Sahne dazu geben