

Burgenländisches Letscho

Hauptspeise

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Margarine kurz anrösten. Paprika in Streifen schneiden und ebenfalls kurz mitrösten. Paradeiser kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, entkernen und zugeben. Restliche Zutaten beifügen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie verfeinern.

Tipp: Wenn das Letscho dicker sein soll, reibt man einen rohen Erdapfel hinein und lässt ihn mitkochen. Wenn man keinen Paradeisensaft zu Hause hat, kann man vor dem Aufgießen 1 EL Tomatenmark in die Rindsuppe rühren und etwas mehr Suppe (ca. 1/8 l) nehmen.



ZUTATEN

3 Stk. Zwiebel

3 Stk. Knoblauchzehen

4 EL Margarine

je 1 Stk.
roter/gelber/grüner
Paprika

4 Stk. Paradeiser

1/16 l Rindsuppe

1/16 l Paradeisensaft

Salz

Pfeffer

1 EL Petersilie gehackt