

Zutaten für 4 Personen:

300 g Faschiertes vom Rind
1 Zwiebel
4 mittelgroße Karotten (=150 g)
2 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen
3 TL Paprikapulver
1 Tomate
1200 ml heißes Wasser
1 Würfel Rinderbrühe
6 EL Tarhana-Nudeln (=80 g)
1-2 TL Salz und 1 Msp. Pfeffer
1 EL frische oder gefrorene Kräuter



Zubereitung:

- 1) Schneidet das Gemüse (Zwiebel, Tomaten und Karotten) in kleine Würfel.
- 2) In einem Topf erhitzt ihr Olivenöl und bratet die Zwiebel- und Karottenwürfel an.
- 3) Danach folgen das Fleisch, Paprikapulver und Knoblauchpaste (oder 2 Knoblauchzehen, die ihr durch die Presse drückt).
- 4) Gebt Brühwürfel und Tomatenstückchen dazu. Löscht alles mit dem Wasser ab.
- 5) Kocht die Suppe auf (höchste Stufe). Danach reduziert ihr die Hitze auf Stufe 3-4 von 9 und kocht sie mit Deckel ca. 20-25 min lang, bis die Karotten durch sind.
- 6) Fügt die Tarhana-Nudeln hinzu und köchelt alles zusammen noch weitere 10-15 min, bis die Nudeln weich sind und die Suppe schön sämig.
- 7) Schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und vollendet den Geschmack mit den Kräutern. Ich verwende meist eine TK-8-Kräutermischung.
- 8) Serviert die Suppe mit selbstgemachtem Weißbrot oder Pogača (bosnisches Landbrot). Ihr könnt sie als Vorspeise reichen oder auch als Hauptgericht.

Sastojci za 4 osobe:

- 300 g goveđeg mljevenog mesa
- 1 glavica crvenog luka
- 4 mrkve srednje veličine (=150 g)
- 2 kašike paste od bijelog luka ili 2 čehne
- 3 kašike crvene mljevene paprike
- 1 paradajz
- 1200 ml vrele vode
- 1 kocka goveđeg temeljca/supe
- 6 kašika trahane (=80 g)
- 1-2 kašike soli i na vrh noža bibera
- 1 kašika svježeg ili zamrznutog začinskog bilja



Priprema:

- 1) Povrće izrežite (luk, paradajz i mrkvu) na sitne kockice.
- 2) U loncu zagrijte maslinovo ulje pa popržite luk i mrkvu.
- 3) Potom slijedi meso, crvena mljevena paprika i pasta bijelog luka ili čehne koje ste usitnili.
- 4) Dodajte kocku za supu i paradajz i podlijte sve sa vrelom vodom.
- 5) Supu prokuhajte (najjača vatra). Zatim smanjite vatru na srednju (kod mene 3. ili 4. stepen od 9) i kuhajte sa poklopcem 20-25 min dok mrkva ne omekša.
- 6) Dodajte trahanu i kuhajte još jedno 10-15 min dok tjestenina ne omekša i trahana ne postane gušća.
- 7) Začinite solju i biberom i upotpunite ukus začinskim biljem. Najčešće koristim zamrznutu mješavinu začinskog bilja.
- 8) Trahanu servirajte uz domaći bijeli kruh ili pogaču. Možete je poslužiti kao predjelo ili glavno jelo.