

Hafercrèmesuppe

80 g Haferflocken, 1 kleine Zwiebel fein gehackt, 40 g Butter, 1 Kalbsfüsschen, 2 Liter schwache Bouillon, 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke, Saft und Schale von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, 2 dl Rahm geschlagen, 1 EL Kerbel gezupft, 1 EL Zitronenschale.

Haferflocken und Zwiebeln in der Butter gut andünsten. Das Kalbsfüsschen beifügen und mit der Bouillon auffüllen. Lorbeerblatt und Nelke beifügen. Zirka 1 1/2 Stunden leise köcheln lassen. Kalbsfüsschen, Lorbeerblatt und Nelke entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer gut pürieren, nach Wunsch zusätzlich durch ein Sieb streichen. Den Zitronensaft und die abgeriebene Schale beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und den Schlagrahm darunterziehen. Mit Kerbel und Zitronenschale bestreuen.