

POT AU FEU MIT KALBSHAXEN

Da würde selbst der Suppen-Kasper herzhaft zugreifen: Das währschafte Pot au Feu ist eine vollwertige Mahlzeit. Diese Suppe löffelt man gerne aus.



NICHTS PASST BESSER ALS FRISCHES BROT

Zutaten

Für 6 Personen

Vorbereitungszeit:

zirka 40 Minuten

Kochzeit:

zirka 1½ Stunden

6 kleinere Kalbshaxen*
Pfeffer, Paprika, Salz
evtl. Bratenschnur

1 mittlere Zwiebel*
2 Lorbeerblätter*,
2–4 Nelken
100 g Rüebli*
50 g Knollensellerie*
100 g Wirz*
½ gelbe Peperoni
1 EL Butter*
2 Tomaten oder 1 kleine
Dose Pelati, gehackt
1,5 Liter Wasser
1 Bouillonwürfel
4–6 Pfefferkörner
300 g Kartoffeln*
1 Briefli Safran
1–2 EL Aceto balsamico
1–2 EL Peterli oder
Schnittlauch, fein
geschnitten

Zubereitung

Die Haxen beidseitig würzen, nach Belieben mit Bratenschnur binden. Zwiebel halbieren, mit Lorbeer und Nelken bestecken. Rüebli und Sellerie schälen, beides nicht zu fein würfeln. Wirz rüsten, in 1,2 cm breite Streifen schneiden. Peperoni entkernen, in Streifchen schneiden. Tomaten in Würfel schneiden. Alles Gemüse in der Butter einige Minuten dämpfen. Mit dem Wasser ablöschen, aufkochen lassen, Bouillonwürfel und Pfefferkörner zufügen. Haxen in die kochende Suppe geben, während 1¼ Stunden halb zugedeckt leise kochen lassen. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, nach 45 Minuten zusammen mit dem Safran zur Suppe geben, 30 Minuten fertig kochen.

Vor dem Servieren Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken, Aceto beifügen, mit den geschnittenen Kräutern bestreuen. Zusammen mit verschiedenen Brotsorten servieren.

Tipp: Im Pot au Feu können auch Fleischresten wie Schüfeli oder Rollschinkli oder Würstchen erhitzt werden.

EIN NOBLER TOSKANER

Der *Vino nobile di Montepulciano* muss laut Gesetz mindestens zwei Jahre im Fass gelagert werden. Das verleiht dem Wein den unvergleichlichen Tanningeschmack, der sich in warmen, feinen Aromen entfaltet. Dieser Wein ist lange lagerfähig.

Erhältlich in grösseren Coop-Verkaufsstellen und online in der Galerie du Vin: www.coop.ch



*Diese Zutaten sind als Naturaplan-Produkte erhältlich.

Jeden
Mittwoch
um 19.25 Uhr
auf SF DRS



Bisherige Rezepte unter:
www.coopzeitung.ch/rezepte

coop

