



GRUNDREZEPT

Rindssuppe

1 Liter

2 Zwiebeln**1 Schale Suppengemüse****1 kg bestes Rindfleisch**

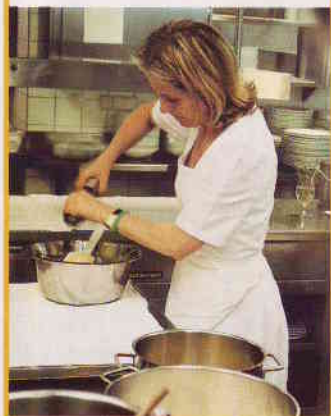
z.B. Siedfleisch

300 g Rindsknochen**5 Petersilienstängel****10 Pfefferkörner****1 Lorbeerblatt****1 Prise Salz****3 l Wasser**

Zwiebeln halbieren und die Schnittflächen in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe bräunen. Das Suppengemüse grob schneiden. Mit Fleisch und den restlichen Gewürzen in einem grossen Topf im kalten Wasser zum Kochen bringen. Ungedeckt bei schwacher Hitze so lange köcheln, bis das Fleisch kernig weich ist. (Das dauert ca. 2–3 Stunden.) Die Brühe absieben. Nach Wunsch entfetten: Dafür entweder das Fett abschöpfen oder den Fond erkalten lassen und danach ganz einfach die erhärtete Fettschicht abheben.

Das Fleisch für Einlage oder Siedfleischsalat weiterverwenden.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
+ ca. 2–3 Stunden köcheln



SUPPE

Rahmsuppe vom gelben Paprika mit Ingwer und Zitronengras

Für 4–6 Personen

8 Stangen Zitronengras

Ingwer frisch, 5 cm

1 Chilischote klein**4 Paprika (Peperoni) gelb****3 Schalotten****100 g Butter****1,25 dl Weisswein**

z.B. Chardonnay

0,6 dl Noilly Prat (Wermuth)**1 l Rindssuppe**

siehe Grundrezept

5 dl Obers (Vollrahm)**Salz, Pfeffer aus der Mühle****Maisstärke nach Belieben**

Vom Zitronengras die äussere Schale entfernen. Ingwer schälen. Chilischote entkernen und alles kleinschneiden. Paprika in Stücke, Schalotten in Streifen schneiden. Schalotten in der Hälfte der Butter glasig anschwitzen. Restliche, vorbereitete Zutaten zugeben. Mit Wein und Noilly Prat aufgiessen, etwas einreduzieren lassen (um ca. $\frac{1}{3}$). Die Rindssuppe zugeben und abermals etwas einkochen lassen (auf ca. 8–9 dl). Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, mit restlicher Butter montieren und anschliessend durch ein feines Sieb in eine neue Pfanne giessen. Obers mit dem

Schwingbesen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Konsistenz kann man die Suppe auch mit etwas in Wasser gelöster Stärke binden. Nach Belieben mit einem Blätterteigstängel und Saiblingsfilet garnieren.

Montieren ist das Binden einer Flüssigkeit mit Butter. Dabei wird die kalte Butter portionenweise in die nicht mehr kochende Suppe oder Sauce mit einem Schwingbesen oder Mixer eingearbeitet.

In Österreich sagt man anstelle von Peperoni Paprika. Mit roten Paprikaschoten schmeckt die Suppe ebenso.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten