

Heiße Suppe in der kalten Jahreszeit

Rezept

Von Marliese Heinzmann

Vorwort:

Es gibt zweierlei Arten, eine Suppe anzusetzen. Entweder legt man das Fleisch ins heiße Wasser, es schließen sich die Poren, und das Fleisch bleibt zart und weich, oder man nimmt kaltes Wasser, besonders bei Knochen, um sie so besser auskochen zu können.

Suppenfleischarten gibt es viele, angefangen von der Hochrippe, Brustspitz, Querrippe, Bauchlappen, das beste Kochfleisch ist natürlich der berühmte Tafelspitz.

Zutaten:

Ca. 1,5 kg Suppenfleisch, wir nehmen hier den Tafelspitz, auch andere vorgeschlagene Suppenfleischteile wären richtig.

Gemüse aus dieser Jahreszeit, wie Porree, Sellerie, Petersilienwurzel, Karotten, Zwiebel, Knoblauch, gefrorene Erbsen, Kürbis, Rosenkohl, Paprika, Fenchel, Pastinaken. Salz und Pfeffer, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren, etwas Zucker, Weißwein, Zitronenschale und Cayennepfeffer.

Zubereitung:

Kochzeit etwa 1-2 Stunden, je nach Fleischgröße. Legen sie das Fleisch ins heiße Wasser, geben Salz und Pfeffer, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren, Knoblauch, etwas Zucker hinzu, und kochen das Ganze eine Stunde lang.

Dann geben sie einen Teil des Gemüses zur Suppe, wie Sellerie, Porree und Petersilienwurzel, Karotten, die Erbsen, eine Zwiebel und sieden das Fleisch bis es gar ist weiter. Zum Schluss geben sie das restliche Gemüse hinzu und achten darauf, dass dieser Teil nicht zu weich gekocht wird.

Abgeschmeckt wird es mit Weißwein und Zitronenschale, nachwürzen mit Cayennepfeffer. Das Fleisch wird kleingeschnitten, wieder in den Kochtopf zurückgegeben, um es aufzuwärmen. Nun kommt auf dem jeweiligen Suppenteller eine Portion heiße Spaghetti, darauf Fleisch und Gemüse mit Soße, Käse und braungebrannten Butterzwiebeln.

Guten Appetit.

Natürlich ist Suppe nicht jedermanns Sache, aber durch den Weißwein und dem Parmesankäse bekommt dieses Gericht eine besondere Note die dem Gaumen schmeichelt. Denn in dieser kalten Jahreszeit gibt es nichts Schöneres, als nach einer gelungenen Schlittenfahrt, eine heiße Suppe zu genießen, der Großteil dieses Gerichtes lässt sich gut vorbereiten. Ski Heil.

**Angusrind aus
Hochholz**