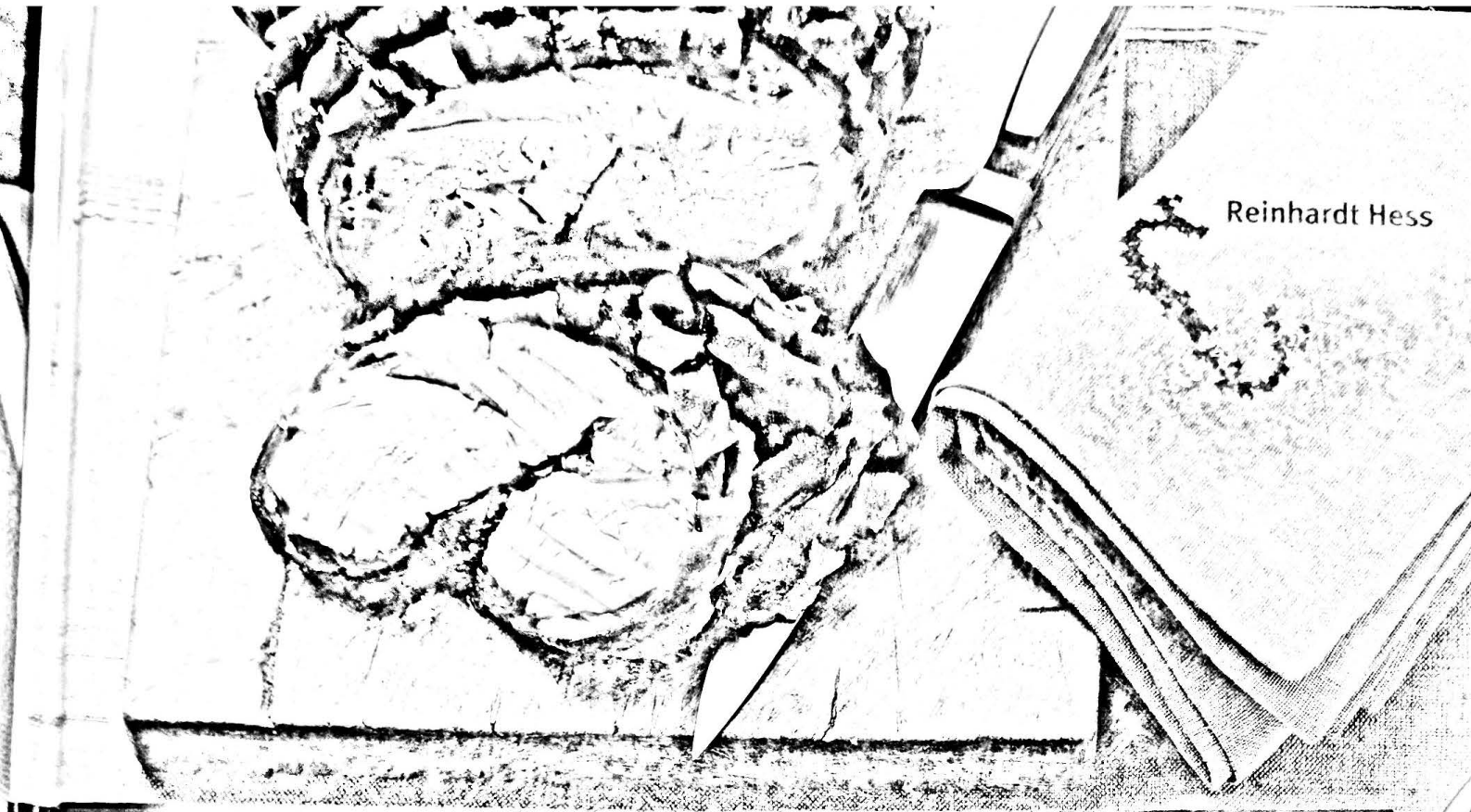
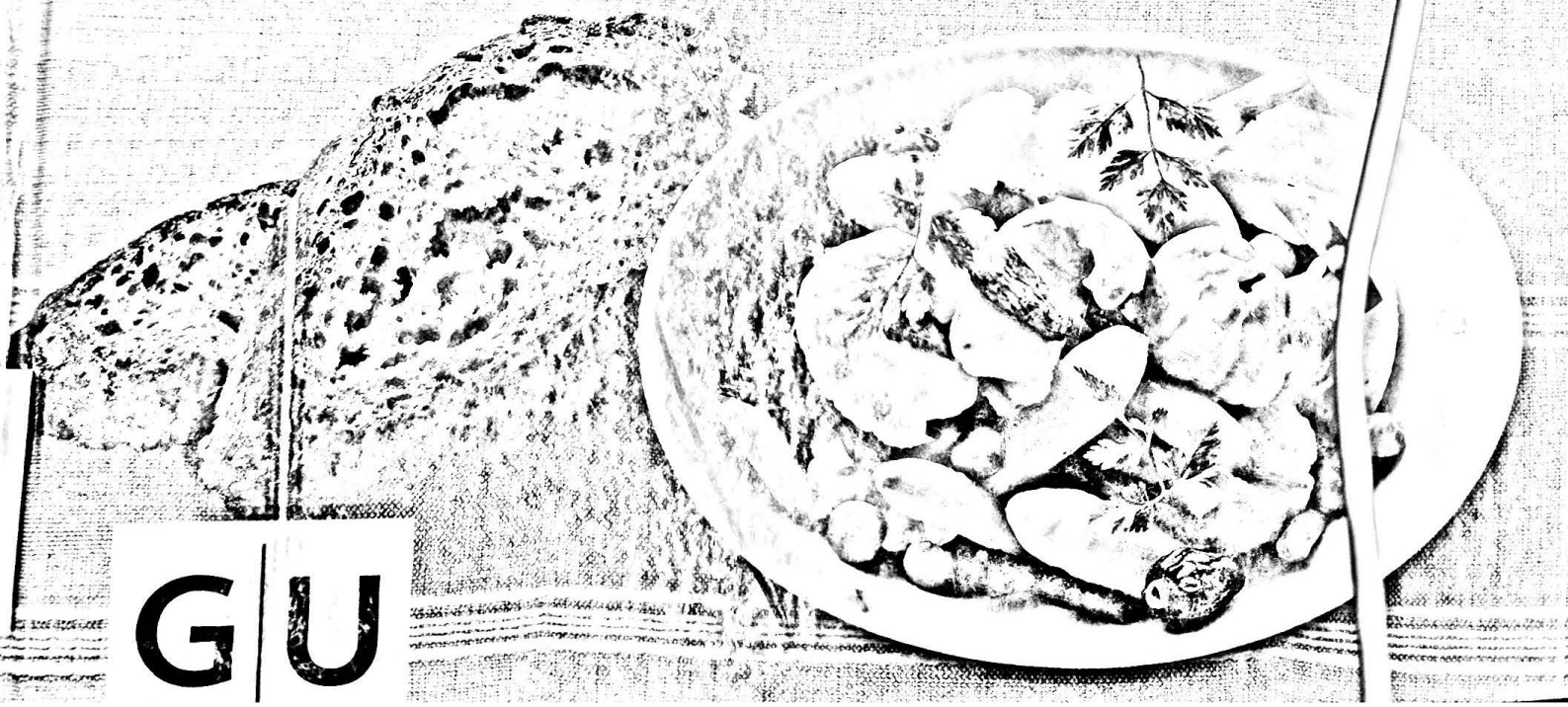


Reinhardt Hess

Deutschland

Kochen und Wohnen mit Originalrezepten



GU

FÜR ANFÄNGER
AUS BRANDENBURG

ZUBEREITUNG: 30 Min.
GARZEIT: 2 Std.
PRO PORTION CA.: 400 kcal

FÜR 4 PERSONEN:

1 Bund Suppengemüse
400 g Schweinefleisch (Nuss, Schnitzelstück)
1 Lorbeerblatt | Salz
2 Zwiebeln
50 g Salami
50 g Jagdwurst (ersatzweise Krakauer)
2 große rote Paprikaschoten
2 große Gewürzgurken
2 EL Öl
250 g Tomatenketchup
75 g Tomatenmark
1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Paprikapulver, rosenscharf
Pfeffer, frisch gemahlen
200 g saure Sahne
1 EL Mehl
2 EL Zitronensaft

Soljanka

1. Das Suppengemüse waschen, putzen und grob zerschneiden. In gut 1 l Wasser aufkochen lassen. Das Fleisch mit dem Lorbeerblatt einlegen, salzen und zugedeckt bei ganz schwacher Hitze in etwa 1 1/2 Std. gar ziehen lassen. Dann das Fleisch in der Brühe abkühlen lassen.

2. Die Zwiebeln schälen und hacken. Salami und Jagdwurst in schmale Streifen schneiden. Die Paprika waschen, putzen und in kleine Streifen schneiden. Die Gewürzgurken in Streifen schneiden.

3. In einem Suppentopf das Öl erhitzen. Die Zwiebeln bei schwacher Hitze in etwa 10 Min. hellgelb schmoren. Die Wurst zugeben und kurz anbraten. Paprika unterrühren, leicht anschmoren. Gewürzgurken zugeben und 1 l Brühe angießen.

4. Das Fleisch ebenfalls in Streifen schneiden und zur Suppe geben. Mit Ketchup, Tomatenmark, beiden Paprikasorten, Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt noch etwa 20 Min. köcheln lassen.

5. Die saure Sahne mit Mehl glatt rühren, unter die Soljanka rühren und mit Zitronensaft würzig abschmecken. Heiß mit dunklem Brot servieren.

GARNIEREN: mit gehackter Petersilie

TIPP!

Die pikante Partysuppe lässt sich gut vorbereiten. Die Sahne aber erst im letzten Moment unterrühren.

FÜR GEÜBTE
AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

ZUBEREITUNG: 45 Min.
GARZEIT: 2 Std.
PRO PORTION CA.: 635 kcal

FÜR 4 PERSONEN:

2 Entenkeulen
1 l Hühnerbrühe
5 g getrocknete Morcheln
50 ml Orangensaft
Salz
weißer Pfeffer, frisch gemahlen
Zucker
Muskatnuss, frisch gerieben
2 Eier
1 Prise Zimtpulver
1 EL fein gehackter Kerbel
200 g Sahne

Entensuppe Hohenloh'sche Art

1. Die Entenkeulen kurz waschen. Die Brühe aufkochen lassen, die Entenkeulen hineinlegen, die Brühe abschäumen (s. Seite 71) und das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 2 Std. garen. Die Morcheln abspülen und mit Wasser bedeckt quellen lassen.

2. Die Entenkeulen aus der Brühe heben und das Fleisch ablösen, beiseite stellen. Die Morcheln im Einweichwasser aufkochen lassen. Morcheln herausnehmen, zur Brühe geben, Einweichwasser durch ein Filterpapier und Orangensaft dazugießen. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Muskat abschmecken.

3. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und Zimt steif schlagen, den Kerbel unterziehen. In einem flachen Topf etwas Wasser erhitzen. Aus dem Eischnee mit zwei Teelöffeln kleine Klößchen abstechen und in das leise siedende Wasser setzen. Halb zugedeckt in etwa 5 Min. stocken lassen.

4. Die Eigelbe mit der Sahne verrühren und in die heiße Suppe quirlen. Das Entenfleisch in Streifen schneiden und zur Suppe geben, alles nur noch kurz erhitzen, nicht kochen lassen. Die Suppe auf Teller verteilen und mit den pikanten Schneeklößchen besetzen.

GARNIEREN: mit Kerbelblättchen

