



Fleischsuppe mit Gnocchetti sardi

Restenverwertung mit Siedfleisch. Bereits gekochtes Siedfleisch vom Brustkern wird klein geschnitten und nochmals gekocht, natürlich im kräftigen Sud von der Siedfleischzubereitung. Mitgekocht werden kleine Gnocchetti sardi. Beides, Gnocchetti und Fleisch sind so klein, dass sie sich gut mit dem Löffel essen lassen. Die Gnocchetti sardi benötigen normalerweise in Salzwasser ca. 10-12 Minuten um zu garen, in der kräftigen Fleischbrühe dauert das länger, gegen 20 Minuten. Das Gemüse, frischer Wirz und bereits gekochtes Schmorgemüse, werden erst zum Schluss ein paar Minuten mitgekocht. Nebst dem kräftigen Fleischsud braucht es keine weiteren Gewürze.

Zutaten (2 Teller)

100g Siedfleisch, bereits gekocht
40g Gnocchetti sardi
30g Wirz
40g gekochtes Suppengemüse
4dl Sud vom Siedfleisch

Zubereitung

Siedfleisch zu dünnen Scheiben schneiden und diese zu schmale Streifen schneiden.

Schmorgemüse klein würfeln. Wirz zu kurzen, schmalen Streifen schneiden.

Fett vom kalten Sud abheben und entsorgen. Sud in eine Pfanne absieben und aufkochen. Siedfleischstreifen und Gnocchetti zugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Wirz zugeben und 5 Minuten mitkochen. Schmorgemüse zugeben und weitere 2-3 Minuten köcheln lassen.



