Restensuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Croûtons

Ein Rest vom kräftigen Rindsragout an Balsamicosauce, mit Fleisch von der Haxe, ist ideal für diese Suppe. Die bereits geschmorten Fleischstücke werden in Bouillon nochmals gekocht, bis sie fast auseinanderfallen und sich gut mit dem Löffel essen lassen. Dazu werden gewürfelte Tomaten und Zucchetti mitgekocht, sie sind schnell gar und werden darum erst nach der Hälfte der Kochzeit zur Suppe gegeben. Auch ein wenig gewürfeltes Brot wird mitgekocht, es gibt der Suppe ein leichte Bindung. Beim Anrichten werden knusprig geröstete Brotwürfelchen (Croûtons) auf die Suppe gestreut, sie bereichern die Suppe mit feinen Röstaromen.

Zutaten (2 Portionen)

150g	geschmortes Beinfleisch (Rindshaxe)
50g	Zwiebel
4	Piccadilly-Tomaten
100g	Zucchetti
8dl	Rindsbouillon
4cl	Marsala
60g	altes Weissbrot (Baguette)
20g	Tafelbutter
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken. Tomate, Zucchetti und Fleisch zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. Brot klein würfeln.

Zwiebeln in Bratbutter andünsten bis sie leichte Röstspuren zeigen. Bouillon dazugiessen und aufkochen. Fleisch zugeben und 15 Minuten köcheln lassen.

Gemüse und 1/4 des gewürfelten Brotes zugeben (Möglichst kleine Würfel). Ca. 20 Minuten köcheln lassen, dabei ab iund zu umrühren, damit das Brot etwas zerfällt.

Nebenher die restlichen Brotwürfel in Tafelbutter langsam anbraten, dabei häufig wenden.

Kurz vor dem Anrichten die Suppe mit Pfeffer und Marsala abschmecken.

Suppe in Tellern anrichten und mit den Croûtons bestreuen.