



Siedfleisch vom Kalbshals mit Knochen

Das Stück vom Kalbshals mit Wirbelknochen und kaum dressiert habe ich beim türkischen Metzger erstanden, es sieht nicht so tadellos aus, wie das vom Schweizer Metzger, das ist aber keineswegs ein Manko, im Gegenteil, als Siedfleisch zubereitet wird es auch dank dem noch reichlich vorhandenem Bindegewebe ganz schön saftig und geschmackvoll.

Gesotten in einer Bouillon mit reichlich Gemüse und mit leicht angeröstetem Tomatenpüree angesetzt, begleitet diese das Siedfleisch ganz vorzüglich. Dazu passen mit Butter bestrichene und angeröstete harte Altbrotsscheiben als Suppeneinlage ausgezeichnet.

Tipp: Altes Brot sollte man zu dünnen Scheiben schneiden, bevor es ganz hart ist, so zerbröckelt es beim Schneiden nicht und eignet sich bestens als Suppeneinlage.

Zutaten (2 Portionen)

500g	Kalbshals mit Knochen
3Tl	Tomatenpüree
2El	Olivenöl
1,5l	Hühnerbouillon
500g	Suppengemüse (Rüebli, Stangensellerie, Lauch, Fenchel)
2	Zwiebeln à ca. 50g
2	Lorbeerblätter
4	Nelken
	Salz und Pfeffer
2	dünne Scheiben Altbrot
	Tafelbutter

Zubereitung

Gemüse zu groben Stücken schneiden. Zwiebeln schälen und längs zur Schale halbieren, Wurzelansatz kappen, aber nicht ganz wegscheiden. Zwei Hälften mit den Lorbeerblättern und Nelken bestecken.

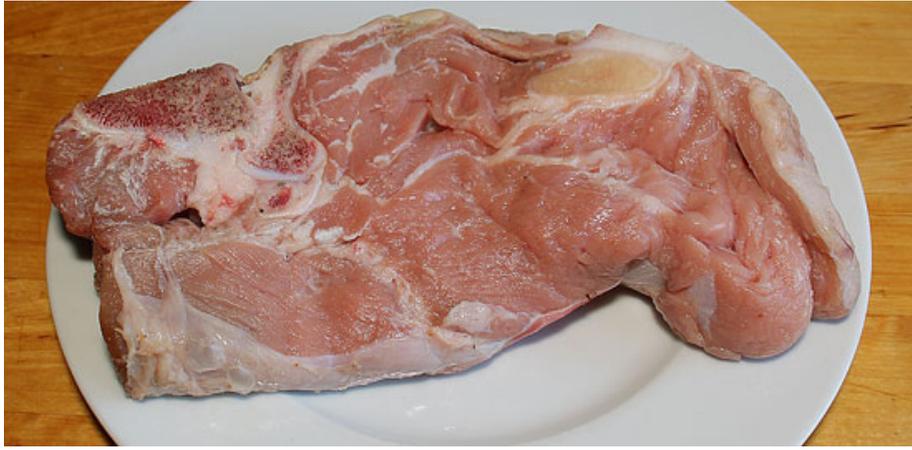
Tomatenpüree in Olivenöl unter stetigem Rühren anrösten bis ein kräftiger Tomatenduft aus der Pfanne steigt. Bouillon zugießen, aufkochen und leicht peffern.

Gemüse, Zwiebeln und den Kalbhals in die Bouillon geben. 1 1/2 bis 2 Stunden leicht köcheln lassen bis das Fleisch weich ist.

Brotscheiben mit nicht zu knapp Butter bestreichen und beidseitig anrösten.

Suppe in Tellern anrichten, Kalbshals aufschneiden, leicht mit Salz bestreuen und in die Suppe legen. Geröstete Brotscheiben in die Suppe stecken.







Kalbshals aufschneiden