



## Tomatensuppe mit Zunge und Knoblauch-Croûtons

Die Suppe kann auch mit Bouillon zubereitet werden, schmeckt aber viel besser mit dem kräftigen Sud der gekochten Kalbszunge und einem Rest der Zunge als Suppeneinlage. Die weichgekochte Zwiebel aus dem Sud wird ebenfalls in die Suppe gegeben, sie verleiht der Suppe neben gutem Geschmack auch eine leichte Bindung. Ergänzt mit in Knoblauchbutter gerösteten Croûtons gibt das das eine kräftige Suppe, die sich gut als Hauptmahlzeit auftragen lässt.

### Zutaten (2 Teller)

150g	Kalbszunge, gekocht
10g	Tafelbutter
1Tl	Tomatenpüree
1	geschmorte Zwiebel
1Tl	Oregano getrocknet
8cl	kräftiger Rotwein
2dl	Passata di Pomodoro
3dl	Sud von der Kalbszunge
1/2Tl	Zucker
	Salz und Pfeffer

### Croûtons:

2	kleine Scheiben Weissbrot
2	Knoblauchzehen
15g	Tafelbutter

### Zubereitung

Sud absieben und die Zwiebeln herausfischen. Kalbszunge zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel hacken.

Butter aufschäumen lassen und das Tomatenpüree darin anrösten. Zwiebel und Oregano zugeben und kurz mitrösten. Rotwein zugießen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Passata und den Sud zugießen und die Suppe ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zunge dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Croûtons:

Brot zu Würfeln schneiden, Knoblauch sehr grob hacken (zu fein gehackt verbrennt er).

Butter aufschäumen lassen, den Knoblauch zugeben und ca. 1-2 Minuten dünsten. Brotwürfel zugeben und langsam anrösten, dabei ab und zu wenden.

Suppe anrichten und mit den Croûtons bestreuen. Mit gehackter Petersilie garnieren.







