



Linsensuppe mit Lauch, Rüebli und Restenfleisch

Ein einfacher, guter Suppen-Znacht. Eine Linsensuppe mit Lauch und Rüebli und dem Rest einer Kalbshaxe. Es muss natürlich nicht Kalbshaxe sein, ein jeder Bratenresten kann in dieser Suppe verwertet werden. Und wenn keine Resten zu verwerten sind, so macht sich gekochter Speck ganz gut in dieser Suppe.

Etwas Madeira und roter Madagaskarpfeffer verleihen dieser währschaften Suppe eine exklusive Note.

Zutaten (2 Portionen)

100g Belugalinsen
1 Grosses Rüebli
10cm Lauch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2dl Madeira
150g Bratenfleisch (Kalbshaxe)
5dl Hühnerbouillon
Madaskarpfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Belugalinsen mit kaltem Wasser abspülen und in ungesalzenem Wasser 20 Minuten kochen.

Zwiebel und Knoblauch hacken und in Bratbutter andünsten. Rüebli der Länge nach halbieren (oder vierteln) und zugeben. Lauch der Länge nach halbieren und scheideln. Ebenfalls zugeben.

Das Gemüse ca. 6-7 Minuten dünsten. Danach mit Madeira ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit der Bouillon auffüllen und den Sud zum Kochen bringen. Bratenreste würfeln und zugeben. Köcheln lassen, bis Rüebli und Lauch gar sind.

Belugalinsen abgiessen und in die Suppe geben. Kurz vor dem Anrichten etwa 20 Kügelchen Madagaskarpfeffer im Mörser leicht zerstoßen und unter die Suppe rühren.



