



Chuchisuppa aus dem Landschaftspark Binntal

Vorspeise



Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten

- 1l Wasser
- Abschnitte von Trockenfleisch oder Rohschinken
- 1 Zwiebel
- 50g Butter
- 1 Karotte
- 1 gelbe Rübe
- ½ Stängel Lauch
- 2 Kartoffeln
- Handvoll parboiled Reis oder Hörnli
- Milch und Käse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Wasser und die Fleischabschnitte kalt aufsetzen.
- Zwiebel halbieren, auf der Schnittfläche anrösten, zum Wasser geben und 60 Minuten köcheln lassen.
- Den Fond mit Salz und Pfeffer abschmecken (dezent salzen, da die Fleischabschnitte schon salzig sind)
- Die blättrig geschnittene Karotte und Rübe zugeben und ebenfalls leicht andünsten.
- Reis oder Hörnli begeben.
- Den abgeseihten Fond zugiessen und 5 Minuten köcheln lassen.
- Die blättrig geschnittenen Kartoffeln zufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.
- Zum Schluss die, in kleine Würfel geschnittenen, Fleischabschnitte zugeben.

Autor

David Gehrig
Restaurant Drei Tannen
Niederwald

Tipps

- Nach Belieben mit Milch und/oder Käse verfeinern.