

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 27. September 2016**



**Rezept von Richard Rauch**

## **Geräucherte Rote Rübensuppe mit Mamas Kalbsleberknödel**

**2 Stunden/aufwendig**



### **Zutaten für 4 Personen**

Rote Rübensuppe:

1 kg frische Rote Rüben geschält, grob geschnitten), 50 g Räuchermehl, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter, 80 g Karotten (geschält, grob geschnitten), 80 g Fenchel (grob geschnitten), 60 g Stangensellerie (grob geschnitten), 800 g Rinderbrust, 2 Liter Rindsuppe (oder Wasser), 1 EL Koriander (ganz), 1 EL schwarzer Pfeffer, 1 TL Pimentkörner, 6 Wacholderbeeren, 4 Eiweiß, 200 ml Rote Rübensaft (frisch gepresst).

Für den Kalbs-Leberknödel:

3 EL Schmalz, 1 Zwiebel (fein gehackt), 1 Knoblauchzehe (fein gehackt), 1 EL Petersilie (fein gehackt), 100 ml Milch, 5 Semmeln, ev. Semmelbrösel, 500 g Kalbsleber, 1 TL Salz, 1 TL schwarzer Pfeffer (aus der Mühle), Majoran (getrocknet), Thymian (getrocknet), 2 Eier.

Zum Anrichten: Rote Rübe in dünne Streifen geschnitten

### **Zubereitung**

Zubereitung: In einem alten Kochtopf das Räuchermehl und die Kräuter (Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter) verteilen. Einen passenden Dampfeinsatz einhängen und in diesen die Roten Rüben, Karotten, Fenchel und Stangensellerie legen. Den Topf mit Alufolie verschließen, kurz erhitzen bis sich Rauch entwickelt. Den Topf am besten im Freien auskühlen lassen.

Für das Klärfleisch die Rinderbrust mit dem geräucherten Gemüse grob faszieren und mit Koriander, Pfeffer, Piment, Wacholder und Eiweiß vermischen.

2 Liter Rindsuppe in einen Topf geben und mit dem Klärfleisch unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, dann bei mäßiger Hitze etwa 1 1/2 Stunden ziehen lassen. Danach vorsichtig durch ein Sieb passieren und mit dem frisch gepressten Rote Rübensaft vollenden. Als Einlage kann man neben den Kalbs-Leberknödeln auch einige Rote Rübenstreifen dazugeben.

Für die Leberknödel das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen. Die gehackte Petersilie hinzufügen, durchrühren und auskühlen lassen. Die Milch leicht erwärmen. Die Semmeln in Stücke reißen und darin einweichen. Die Kalbsleber in Stücke schneiden und mit den Semmeln faszieren. Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian einrühren, die Zwiebelmasse zugeben und schließlich auch die Eier einkneten. 30 Minuten kühl stellen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Masse mit einem Eiskugelportionierer oder einem Löffel Knödel abdrehen und diese in das leicht siedende Wasser einlegen. Nach etwa 5-10 Minuten aus dem Wasser heben und warm stellen. In der Suppe servieren.