

Frisch gekocht
Mittwoch, 20. Juli 2016



Rezept von Konstantin Filippou

Speckfarfelsuppe

3 Stunden/aufwendig



Zutaten für 6 Personen

Für die Rindsuppe:

4 Liter Wasser, 700 g fettes Suppenfleisch, 500 g Rindfleischknochen, 3 Scheiben Markknochen, 1 Zwiebel (gewaschen mit Schale), 300 g Wurzelgemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel), Petersilienstiele, etwas Liebstöckel, 10 schwarze Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, Salz, Muskatnuss.

Für die Speckfarfeln:

250 g griffiges Mehl, 50 ml Milch, 50 ml Wasser, 2 Eier, Salz, Pfeffer, fein gehackte Petersilie, Muskatnuss, 80 g Schinkenspeck (in kleine Würfel geschnitten).

Zum Garnieren: Schnittlauch (fein geschnitten).

Zubereitung

Knochen blanchieren, zuerst warm, dann kalt abspülen. Die halbierte Zwiebel mit der Schale in einer Pfanne ohne Fett sehr dunkel bräunen. Die Rindfleischknochen mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen lassen. Dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen. Fleisch und Zwiebel beigeben und köcheln lassen. Nach ca. 2 Stunden das geschälte Wurzelgemüse, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Petersilienstiele, Markknochen und Liebstöckel zugeben und weitere 30 Minuten sieden.

Durch ein Tuch passieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Speckfarfeln alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Über ein kleines Schneidbrett in kochendes Salzwasser schaben und 2 Minuten ziehen lassen. Mit einem Siebschöpfer herausheben. In der Rindsuppe, mit Schnittlauch bestreut, servieren.