

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Blätterteigröllchen mit Pilzen und Lauch

2 Stunden/aufwendig



Zutaten für 8-10 Personen

250 g Rindfleisch, 250 g Lammfleisch, 250 g Schweinefleisch, 1/2 Huhn, 3 Liter Wasser, 100 g Wurzelgemüse (Karotte, gelbe Rübe, Petersilwurzel, Sellerknolle), 1 Zwiebel, 5 Gewürznelken, 1/2 Zimtstange, Wacholder, Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, Salz; 1 Karotte, 1/2 Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel; ¼ TL Safran, ¼ l Sauerrahm, 2 Eidotter, 1 TL Mehl.

Zubereitung

Fleisch, Wasser, Wurzelgemüse, geviertelte Zwiebel, Gewürznelken, Zimtstange, Pfefferkörner, Wacholder, Lorbeerblätter und Salz kalt zustellen und aufkochen. Die Suppe so lange kochen, bis das Fleisch weich ist. Fleisch aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.

Karotte, Sellerieknolle und Petersilienwurzel schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. In Eiswasser abschrecken. Das Fleisch ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Die Suppe durch ein Sieb seihen, wieder aufkochen und den Topf von der Hitze nehmen. Mehl, Sauerrahm und Eidotter verrühren, in die Suppe rühren und diese damit binden. Safran in einem Mörser zerkleinern, hinzugeben und ziehen lassen, damit die Suppe das Safranaroma annimmt.

Geschnittenes Fleisch und Gemüse in die Suppe geben und wieder erhitzen – die Suppe darf auf keinen Fall mehr aufkochen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten. Eventuell mit einem frischen Reindling servieren.