

Suppenkasper

*„Fünf sind geladen, zehn sind gekommen.
Gieß Wasser zu Suppe, heiß alle willkommen.“*

Spruchwort

Partysuppe für ca. 10 Personen

*1 kg Hackfleisch, 2-3 Zwiebeln gewürfelt, 1 Dose Mais (325 g),
1 Dose Ananas (850 g), 1 Glas Tomatenpaprika (oder 2 Gläser Letscho),
1 Dose Ochsenschwanzsuppe, 1 Flasche Zigeunersoße (oder andere scharfe Soße),
1-2 Becher Schmand, 1-2 Becher Sahne,
für Feinschmecker mit Peperoni und Tabascoße scharf abschmecken*

Hackfleisch und Zwiebeln anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Andere Zutaten komplett dazugeben und etwas kochen lassen. Nach Wunsch mit Wasser verdünnen.

Hackfleisch-Lauch-Cremesuppe für 10 Personen

*1 kg Gehacktes, 1 kg Porree, 500 g Champignons,
350 g Zwiebeln gewürfelt, 1,25 l Fleischbrühe,
600 g Streichkäse (Schmelzkäse), Salz und Pfeffer*

Hackfleisch und Zwiebeln anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Porree putzen und in Ringe schneiden, Champignons in Scheiben schneiden. Zusammen in extra Pfanne kurz andünsten und zum Hackfleisch dazugeben. Mit Brühe auffüllen und den Schmelzkäse darunter rühren und etwas kochen lassen.



Fleischgerichte

Feine Schüsselsülze mit Kräutern

für 10 Personen

*1 500 g gepökelte Eisbeine ca. 3 Stück,
1 Bund Suppengrün, 2 Zwiebeln,
5 Gewürzgurken, 2 Päckchen Gelatine,
eine kleine Dose Mischgemüse, 1 Bund Petersilie,
250 ml Kräuternessig, Piment, Lorbeer, Senfkörner, Pfefferkörner, Salz, Zucker*

Die Eisbeine gut waschen und mit kaltem Wasser im ausreichend großem Topf zum Kochen ansetzen. Von der Petersilie nur die Stiele abschneiden und mit dem gewaschenen und geputzten Wurzelgemüse zusammen in den Topf geben. Die Zwiebeln abziehen, vierteln und mit dazu. Wenig Salz, Pfefferkörner, Piment, Senfkörner und 3 Lorbeerblätter mit in die Brühe geben und langsam bei geringer Hitze ca. 2 Stunden ohne Deckel köcheln lassen. Bei Bedarf Wasser nachgeben. Sind die Eisbeine weich gekocht, herausnehmen und vom Knochen lösen. Das Fleisch von der Schwarte und von Knorpeln befreien, in Würfel schneiden und kaltstellen. Die Gelatine in 8 Esslöffeln kaltem Wasser einrühren und quellen lassen. Die Brühe auf ca. 1 Liter einkochen lassen, mit dem Essig, Salz und Zucker kräftig abschmecken und durch ein feines Sieb gießen. In die nicht mehr kochende Brühe die eingeweichte Gelatine geben und unterrühren bis sie vollständig aufgelöst ist. Das Fleisch, Mischgemüse, Gewürzgurken und die feingehackte Petersilie mischen und auf 2 Schüsseln verteilen. Den kräftig abgeschmeckten Fond (Brühe) darüber geben, bis das Fleisch gerade bedeckt ist. Die Schüsseln für mindestens 6 Stunden kalt stellen. Nach dem Erkalten mit einem Messer den Rand lösen, die Schüssel kurz ins heiße Wasser stellen und anschließend auf eine Platte stürzen. Vielleicht noch mit ein wenig Petersilie garnieren und mit Bratkartoffeln und Remouladensoße genießen. Hmmm...! Zubereitungszeit über 2 Tage einplanen!