

Kalbfleisch - Schaumsuppe

4-Personen

Zutaten:

- 1 - liter Hühnerbouillon
- ¼ - liter Weisswein
- 3 - Karotten
- 1 - Lauch, nur das grüne
- 1 - Zwiebel
- 2 - Kalbsbäggli
- 4 - dl Vollrahm
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- etwas - Salz
- etwas - Schnittlauch in Röllchen geschnitten
- etwas - Brotcroustons
- etwas - Maizena

Zubereitung:

Gemüse rüsten und klein schneiden.

Wein und die Hälfte der Bouillon mit dem Gemüse und den Kalbsbäggli cirka 2 ½ Stunden leicht köcheln lassen.

Kalbsbäggli herausnehmen und beiseite stellen. Die Bouillon absieben und mit dem Rest der Bouillon nochmals eine halbe Stunde einreduzieren.

Den Rahm zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Maizena binden.

Die Brotwürfeli in Butter goldgelb braten.

Die Kalbsbäggli in feine Streifen schneiden und in vorgewärmte Suppenteller verteilen.

Die Suppe mit dem Stabmixer gut aufschäumen und in die Teller geben.
Brotcroustons und Schnittlauch darüber streuen und sofort servieren.