

Kalbsbäggli-suppe

Rezept: Beat Dörig

4-Personen

Zutaten:

4	-	liter Hühnerbrühe
3	-	Karotten
1	-	Lauch gross, das grüne davon
1	-	Zwiebel gehackt
7,5	-	dl Weisswein
4	-	Kalbsbäggli
4	-	dl Vollrahm
etwas	-	Schnittlauch in Röllchen geschnitten
etwas	-	Brotwürfeli
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Maizena

Zubereitung:

Gemüse rüsten und klein schneiden. Zwiebel hacken.

Hühnerbouillon mit Weisswein und dem Gemüse aufkochen und darin die Kalbsbäggli 2 – 2 ½ Stunden köcheln bis diese weich sind.

Kalbsbäggli herausnehmen und beiseite stellen.

Die Bouillon absieben und aufkochen. Rahm zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Evt. mit etwas Maizena binden.

Die Brotwürfeli in Butter braten bis sie schön braun sind.

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

Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen und in die Tassen verteilen. Mit den Brotcrôutons garnieren und Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Eine absolut exklusive Suppe die mit wenig Aufwand zu einer wahren Gaumenfreude wird.
Kalbsbäggli erhält man in der Regel bei jedem Metzger, allenfalls auf Vorbestellung.

Mit herzlichem Dank an Beat Dörig der mich in dieses Geheimnis eingeweiht hat und die Einwilligung zur Veröffentlichung gegeben hat.

