

# Parmesansuppe mit Chips und Rindstatar

4-Personen

---

## Zutaten für die Parmesansuppe:

1	-	Zwiebel, gehackt
1	-	Knoblauchzehe, fein gehackt
2	-	EL Risottoreis
50	-	gr Butter
5	-	dl Gemüsefond
2	-	dl Weisswein
0.5	-	dl Pastis
2,5	-	dl Rahm
200	-	gr Parmesan gerieben
etwas	-	Brotcroutons
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

## Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch mit dem Reis andünsten und mit dem Weisswein ablöschen.

Mit Gemüsefond auffüllen und den Pastis dazugeben.

Cirka 1 ½ Stunden weich kochen, dann mixen und passieren. Den Rahm dazugeben, mit Parmesan verfeinern und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Aufschäumen, mit Brotcroutons verfeinern und servieren.

## Zutaten für die Chips:

Parmesan frisch gerieben

## Zubereitung Chips:

Den Parmesan als runde Scheiben von cirka 6-7 cm Durchmesser auf ein Backpapier streuen.

Bei 160-Grad im Ofen goldig backen. Auf dem Papier erkalten lassen und auf Küchenpapier abfetten.

## Parmesansuppe mit Chips und Rindstatar

### Zutaten Rinds-Tatar:

100	-	gr Rindsfilet
1	-	kleine Zwiebel
1	-	Knoblauchzehe
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
etwas	-	Zucker
etwas	-	frischer Chili
etwas	-	Petersilie

### Zubereitung Rinds-Tatar:

Das Rindsfilet fein hacken und sofort in den Kühlschrank stellen.  
Zwiebel und Knoblauch fein hacken und mit dem Fleisch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nach Geschmack frischen Chili dazugeben.

### Anrichten:

Die Suppe aufschäumen und in vorgewärmte Tassen (evtl. Espressotassen) abfüllen.  
Mit einem Parmesanchip abdecken und eine kleine Nocke Rindstatar darauflegen