

VERMICELLES SOUP



Episode 040 Vermicelles Soup / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

Rezept für 2 Personen

MARRONI-SUPPE

getrocknete Steinpilze
Zwiebel
Butter
Baumnüsse
braune Champignons
Salz
1 EL Tomatensauce
2 EL Sesamöl
Marroni-Puree
1 l Hühnerbouillon
Kirsch
Weisswein
Cognac
Rahm
Kokosmilch

1. Die getrockneten Steinpilze im Wasser einlegen. Die Zwiebel grob schneiden.
2. Butter in einer Bratpfanne zergehen lassen. Baumnüsse fein schneiden und ebenfalls anrösten.
3. Wasser der Steinpilze abgiessen und ebenfalls im Butter anrösten. Braune Champignons ganz dazu geben. Leicht salzen.
4. Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist, Tomatensauce dazu geben.
5. Marronipuree in Stücken zum Suppensud geben und gut verrühren. Mit einem Liter Hühnerbouillon ablöschen.

6. Etwas Kirsch, Weisswein und Cognac zur Suppe geben. Mit Rahm und Kokosmilch aufgiessen. Suppe aufkochen, dann mit dem Stabmixer pürieren. Auf kleiner Flamme einkochen lassen.

7. Suppe vom Herd nehmen und vor dem Anrichten nochmals mit dem Mixer aufschlagen.

REHBURGER

500g Rehragout
1 Handvoll Mandeln
1 Vollkornbrötchen
1 Ei
Salz
Pfeffer
Rosmarin
Thymian
Muskatnuss

1. Das Brötchen in Stücke brechen und in etwas Wasser aufweichen. Die Rehragout-Stücke durch den Fleischwolf lassen. Mandeln und Brötchen ebenfalls durch den Fleischwolf lassen.

2. Ei zur Fleischmasse geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Rosmarin und Thymian hacken und ebenfalls zur Fleischmasse geben – alles gut mischen.

3. Die Hände mit wenig Olivenöl einölen und kleine Frikadellen formen. Im heis-

sen Öl anbraten. Nicht zu lange, so dass die kleinen Burger innen noch rosa sind.

4. Burger in der Mitte eines Suppentellers anrichten, die Suppe rundherum eingiessen, mit einigen Mandelsplittern und Chili-Ringli dekorieren.



Ein Fleischwolf ist eine praktische Sache, so lassen sich nicht nur Fleischstücke passieren, sondern auch Mandeln oder Brotstücke. Im Handumdrehen entsteht eine frische Burgermasse.

Dieses Rezept stammt aus
Flavorites von René Schudel

Flavorites.com