

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

GERSTENRAHMSUPPE „FÜRSTIN OLGA“

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	100 g	Geräucherten Speck	Klein hacken.
2	1 EL	Pflanzenöl	In eine Pfanne geben und erhitzen und bei mittlerer Hitze
3	Alle	Speckwürfel	Zufügen und ca. 2 Minuten unter Rühren anbraten.
4	Je 2	Große Karotten und Zwiebeln	Putzen, schälen und in grobe Würfel schneiden.
5	2-3	Knoblauchzehen	Schälen und durch die Presse drücken.
6	Alle	Gemüstückchen	In die Pfanne geben und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten schmoren, bis die Gemüstückchen weich sind.
7	Den ganzen	Pfanneninhalte	In einen großen Topf füllen und
8	100 g	Perlgrauen	Zufügen. Eine knappe Minute unter ständigem Rühren garen.
9	1 l	(Hühner-)Brühe	Zufügen und unter Rühren aufkochen.
10	1	Lorbeerblatt	Zusammen mit
11	Einigen	Pfefferkörnern	Und
12	2 TL gehackten	Petersilienstiele	In einen unbenutzten Teebeutel oder ein sauberes Mulltuch geben und fest verschließen.
13	Das festverschlossene	Bouquet garni	Zu der Suppe geben und 40-45 Minuten simmernd kochen, evtl. Brühe nachgießen, bis die Perlgrauen weich sind. Das Bouquet garni aus der Suppe entfernen.
14	Die ganze	Suppe	Portionsweise mit dem Stabmixer pürieren, bis sie fast weich ist.
15	3 EL	Scotch (oder anderer Whiskey)	Zufügen und alles zurück in den Kochtopf geben und dampfend kochen lassen.
16	1 EL	(Rot-)Weinessig	Zusammen mit
17	50 ml	Schlagsahne	Zufügen und einige Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen lassen.
18	Nach Geschmack mit	Salz und Pfeffer	Würzen.

Kostenlose Vorschläge und individuelle Beratung!

Telefon: 04231/ 800566 oder Handy: 0162/ 6500583