



Parmesansüppchen

Für 4 Personen

1/2 l Rinderbrühe:

1 Zwiebel

500 g Koch-Rindfleisch (z.B. Beinscheiben oder Brust)

150 g Rinderknochen

1 Bund Suppengrün

2 Petersilienstengel

5 Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

Salz

Süppchen:

2 Schalotten, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt

1 1/2 EL Risottoreis (z. B. Arborio)

50g Butter

5 EL trockener Weißwein

5 EL trockener weißer Wermut

250 ml Schlagsahne

200 g frischer und sehr fein geriebener Parmesan

Salz / Pfeffer

etwas Trüffelöl zum Beträufeln

RINDERBRÜHE:

Zwiebel halbieren, an der Schnittfläche in einer Pfanne anbräunen. Das Fleisch mit Suppengrün, Petersilie, Gewürzen und 1,5 l kaltem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und 2-3 Stunden köcheln lassen. Die Brühe durch ein Sieb gießen, nach Wunsch entfetten.

SÜPPCHEN:

Schalotten, Knoblauch und Reis in Butter glasig dünsten. Mit Brühe, Wein und Wermut aufgießen, auf die Hälfte reduzieren. Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe gut durchrühren und durch ein Sieb gießen, dann die Sahne dazugeben und aufkochen. Vor dem Servieren mit etwas Trüffelöl beträufeln.

Stern 41/2003: JOHANNA MAIER
KOCHT- ES GEHT AUCH EINFACH

Ausnehmend lecker. Ich gestehe,
ich habe bisher die Brühe „ge-
pfuscht“ mit Bio-Brühwürfel...