

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:29:15 CET

Beschreibung

Zutaten

200g Dörrfleisch, 200g Grünkohl, 200g Möhren, 100g Steckrüben, 200g Sellerie, 100g Lauch (nur den hellen Teil), 100g Pariser Champignons, 50g Butter, 75cl helles Bier, 1,5l klarer Bratensaft, 300g geriebene Kartoffeln, 1/2 Baguette, 80g geriebener Gruyère-Käse, 1 Prise Paprika, Kerbel

Zubereitung

und so wird's gemacht:

Das Dörrfleisch in große Stücke schneiden. Das Gemüse putzen und in dicke Streifen schneiden. Die Speckstücke in der Butter anbraten, das Gemüse hinzufügen und einige Minuten zugedeckt dünsten.

Mit Bier ablöschen, eine gute Portion Fleischbrühe hinzufügen und den klaren Bratensaft mit den geriebenen Kartoffeln dazugeben. Eine Stunde bei schwacher Hitze kochen lassen.

Währenddessen die Käsecroutons zubereiten, dazu das Weißbrot in Scheiben schneiden, den geriebenen Gruyère und den Paprika darüberstreuen. Im Backofen bei geringer Hitze knusprig backen.

Die Croutons auf einem Suppenteller verteilen, mit Suppe übergießen, mit Kerbel garnieren und heiß servieren.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	