

SUPPE MIT EI

SUPPE MIT EI

Ihr wisst, dass ich Suppe einfach nicht vernünftig fotografieren kann... wisst ihr doch – oder? Es hilft einfach nix, es wird nicht besser. Ich habe zwar auch ein paar hübsche Suppen-Fotos, aber die Chancen stehen jedes mal 50/50. Normalerweise rette ich mich dann wenigstens mit einem spannenden Rezept – aber hier ist es ein ganz einfaches Resteessen aus der 5 Minuten Kategorie. Das liegt jetzt auch schon ewig vorbereitet bereit um mal gepostet zu werden, aber dann gibt es halt doch immer wieder Rezepte mit hübscheren Fotos. Jetzt hat [Mel von Pimpimella](#) bei Zorra ein Event zum Thema „[Outtakes from your kitchen](#)“ gestartet. Da kann ich die Suppe endlich und ohne schlechtes Gewissen mit euch teilen – ist ja für ein Event! ☐ Ich hatte vom [Tafelspitz](#) und von den [Maultaschen mit Tafelspitz](#) noch gut 1 L Rindersuppe übrig, aber keinen Platz mehr im Tiefkühler um die Suppe einzufrieren. Zum Wegwerfen war sie viel zu schade, also gab es diese Restesuppe. Egal, geschmeckt hat's... auch wenn es vielleicht nicht unbedingt so aussieht.



Zutaten für 2 Personen:

1 L Rindersuppe

1 Karotte

2 Petersilienwurzeln

etwas frische Petersilie

1 Ei

1/2 Zitrone

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich bringe die Suppe vom Vortag zum kochen. Die Karotte und die Petersilienwurzeln werden in sehr kleine Würfel geschnitten und dazu gegeben. Nebenbei verquirle ich ein Ei und würze es mit Pfeffer und Salz.



Sobald die Suppe sprudelnd kocht gebe ich eine große Kelle Suppe zum Ei. Gut umrühren, das Ei gerinnt durch die heiße Suppe.



Die Ei-Suppe zurück in den Topf geben, noch eine Minute köcheln lassen und mit Zitronensaft abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Pfeffer und Salz dazu geben.

Schon ist die Suppe auf dem Tisch!



MAULTASCHEN VOM TAFELSPITZ

Maultaschen vom Tafelspitz

Ich hab da mal wieder Bratenreste... bin ich eigentlich der einzige Mensch mit Bratenresten? Ich kann es mir nicht vorstellen, vom Braten hat man doch oft Reste. Mal mehr und mal weniger – aber zum Wegwerfen sind sie mir eigentlich immer zu schade. In diesem Fall war es auch wirklich nur ein in etwa faustgroßes Stück vom Tafelspitz, aber da kenn ich ja nix... wird da halt eine Maultaschenfüllung draus gemacht! Ich habe noch zwei Stück Suppenknochen und etwas Suppenfleisch übrig, die werden in (noch mehr) Rindersuppe verwandelt und dann geht's los!



Zutaten für 2 Personen:

Bratenreste vom Rind – hier Tafelspitz

1 kleines Bund Petersilie

2 Schalotten

100g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

Für die Suppe:

2 Scheiben Rinderknochen (ca. 200g)

200g Suppenfleisch

3 Lorbeerblätter

1 TL Pfefferkörner

5 Wacholderbeeren

200g Knollensellerie

1 Petersilienwurzel

1 Karotte

Pfeffer & Salz

2 Frühlingszwiebeln (weißer Anteil)

Zubereitung:

Die Vorbereitung dauert einen Moment. Ich gebe die Rinderknochenstücken, das Suppenfleisch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in 1,5 l kaltes Wasser, das Ganze wird aufgekocht, es wird immer wieder der Schaum abgeschöpft und so darf das Süppchen 1,5 Stunden lang auskochen.

Nach 45 Minuten verknete ich Ei, Mehl und eine Prise Salz lange und ausgiebig zu Nudelteig. In Frischhaltefolie verpacken und 25 Minuten lang im Kühlschrank ruhen lassen.

In dieser Zeit wird der Braten in kleine Stücken zerpfückt, die Petersilie fein gehackt und die Schalotten gewürfelt. Die Hälfte der Petersilie mit den Schalottenwürfeln und den Bratenresten vermengen und als Füllung für die Maultaschen beiseite stellen.



Jetzt ist der Nudelteig an der Reihe. Ich ziehe ihn mehrfach durch die Nudelmaschine - zuerst ein paar mal auf der dicksten Stufe, dann wird es immer dünner bis am Ende (bei mir) Stufe 5 erreicht ist. Die Teigbahn lege ich auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche. Die Bratenrest-Füllung in kleinen Häufchen auf der Teigbahn verteilen.



Dann wird die Teigbahn längst zusammen geklappt und rund um die Füllung fest gedrückt. Dort wo die Füllung sitzt steche ich mit der Kuchengabel kleine Löcher in den Teig.



Ich nehme jetzt (das aller erste Mal) mein Pasta-Bike (eine Zick-Zack-Rolle) zur Hand und trenne die Maultaschen voneinander. Dabei schneide ich recht dicht an der Füllung entlang. Aber nicht zu dicht, sonst gehen die Maultaschen beim Kochen vielleicht wieder auf.



Für die Maultaschen setze ich jetzt einen Topf Salzwasser auf. Sobald das Wasser kocht kommen

die Maultaschen hinein und dürfen 4 Minuten köcheln – das reicht aus!

Die Rindersuppe gieße ich durch ein Sieb, das Gemüse kommt weg, die Suppe wird mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Dazu kommt die in feine Ringe geschnittene Frühlingszwiebel und die fein gehackte Petersilie.

Jetzt gebe ich auf jeden Teller 2 Maultaschen und fülle das Ganze mit Rindersuppe auf.

Ein schönes „Resteessen“!

(Hätten aber auch für jeden 3-4 Maultaschen sein dürfen... na gut, mehr Reste hatte ich halt nicht).



TAFELSPITZ MIT RÖSTI UND APFELKREN

TAFELSPITZ MIT RÖSTI UND APFELKREN

Für das Österreichevent gab es vorab eine klare Rindersuppe mit Frittatenstreifen. Aber was wäre ein passendes Hauptgericht? Bessere Hälfte liebt Tafelspitz – also habe ich eine landestypische Variante ausgesucht. Rösterdäpfel und Apfelkren als Begleitung... nachdem ich erst herausfinden musste was Apfelkren ist. Wisst ihr auch nicht? Apfel mit Meerrettich. Und lustigerweise hat mich besonders diese Beilage wirklich positiv aus den Latschen gehauen. Ich mag die Kombination. Aber probiert es selbst aus...



Zutaten für 2-3 Personen:

1 kg Tafelspitz

200g Rindersuppenknochen

3 Lorbeerblätter

5 Wacholderbeeren

10 Pfefferkörner

3 L Wasser

1/4 Sellerie

2 Petersilienwurzeln

1 Karotte

1 Zwiebel

Salz und Pfeffer

1 kleines Bund Petersilie

Für die Röstis:

250g Kartoffeln

3 Schalotten

Sonneblumenöl

1/2 TL Kümmel

Pfeffer & Salz

Für den Apfelkren:

2 Äpfel (säuerlich)

2 TL Meerrettich

1 Prise Puderzucker

1 Prise Salz

2 TL Öl

2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Im ersten Schritt befreie ich den Tafelspitz von Häuten und Sehnen. Bei mir wird der Anfang ein bissl die „Tafelspitz allein zu Haus“ Variante. Ich gebe den Tafelspitz mit den Suppenknochen, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern zusammen in gut 3 L kaltes Wasser. Ich lasse das Ganze auf dem Herd kurz aufkochen und schöpfe den Schaum ab, dann wandert der Topf bei mir für 1,5 Stunden bei 180°C in den Ofen während wir kurz unterwegs sind, man kann ihn aber auch auf dem Herd bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



Als wir wieder nach Hause kommen darf der Topf dann auch wieder auf den Herd. Ich gebe den gewürfelten Sellerie, die in Scheiben geschnittene Petersilienwurzel und Karotte dazu. So darf das Ganze noch 1 Stunde köcheln.



Zwischendurch schöpfe ich ein bissl Suppe für meine Frittatensuppe ab. Dafür kommt dann 1 Tasse Wasser in den Topf.

Kartoffeln und Äpfel werden geschält. Jetzt kommt meine Mandoline zum Einsatz. Ich liebe meine Mandoline – damit lassen sich in wenigen Minuten, ach... eigentlich nur Sekunden, Kartoffel- und Apfelstifte schneiden. Das ist also ganz flott gemacht. Ich schneide auch die Schalotten in feine Stifte. Dann werden Schalotten, Kümmel und Kartoffeln gemixt. Mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Kartoffelmix dazu geben. Ich hätte mir eigentlich etwas mehr Mühe geben können und richtige Röstis daraus braten sollen, so ist es mehr ein großer Rösti geworden den ich später geteilt habe.



Die Apfelstifte werden mit einem Dressing aus etwas Öl, Meerrettich, Zitronensaft, ein wenig Puderzucker und einer Prise Salz angemacht. Abschmecken – echt lecker.

Jetzt ist auch der Tafelspitz fertig.



Ich nehme das Fleisch aus dem Topf und lasse es kurz ruhen. Die Suppe wird durch ein Sieb gegossen, das Gemüse kommt weg. Die Suppe würze ich jetzt kräftig mit Salz und Pfeffer. Den Tafelspitz in Scheiben aufschneiden, mit Rösti und Apfelkren anrichten und etwas fein gehackte Petersilie dazu geben. Die Brühe über den Tafelspitz und die Petersilie gießen.

Schon ist unser österreichisches Hauptgericht fertig.

Mahlzeit!



Mit dabei beim Event:



KRÄFTIGE RINDERSUPPE MIT BEINSCHNEIBE

KRÄFTIGE RINDERSUPPE MIT BEINSCHNEIBE

Noch ist es kalt, also ist auch weiterhin „Suppenzeit“. Es gibt sommerliche Suppen und es gibt typische Wintersuppen. Dazu gehört unter anderem so eine klassische Rindersuppe für die eine Beinschneibe ausgekocht wird. Dazu ein bissl Gemüse der Saison und für Bessere Hälfte noch etwas Brot, auch wenn da bereits Nudeln drin sind...



Zutaten für 2-3 Personen:

2 Rinderbeinschneiben (ca. 500g)

Olivenöl

1 große Zwiebel

2-3 schwarze Knoblauchzehen

1 kleine, rote Chili

5 Pimentkörner

8 Wacholderbeeren

3 Lorbeerblätter

1 TL Kümmel

Salz & Pfeffer

1,5 L Wasser

3 EL Balsamico Bianco

2 Petersilienwurzeln

1 Bund Petersilie

3 Karotten

2 Hand voll grüne Bohnen

1 Tasse Muschelnudeln

Zubereitung:

Ich nehme mir zuerst die Rinderbeinscheiben vor. Die werden jeweils von beiden Seiten gesalzen und nacheinander in etwas Olivenöl angebraten. Pro Seite ca. 3-4 Minuten.



Das Fleisch wird aus dem Topf genommen, dafür wandert die fein gehackte Zwiebel hinein. Anschwitzen bis die Zwiebel glasig ist, mit Wasser ablöschen und die Fleischscheiben, Knoblauchzehen, die halbierte Chili, Piment, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und den Kümmel dazugeben.



30 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Dann kommen die in feine Würfel geschnittenen Petersilienwurzeln und die fein gehackten Stängel vom Petersiliebund dazu.



Abgedeckt für weitere 20 Minuten köcheln lassen. Den Balsamico dazu geben, abschmecken und bei Bedarf mit Pfeffer & Salz nachwürzen – Achtung, nicht den Mund verbrennen!



Dann angle ich das Fleisch aus dem Topf, löse es vom Knochen und entferne alles was sehnig oder schlabberig ist. Da fällt einiges weg...



So wandert das „aufgearbeitete Fleisch“ zurück in den Topf. Begleitet wird es dabei von den Muschelnudeln, halbierten Bohnen und klein geschnittenen Karotten.



Für 10 Minuten im offenen Topf weiter köcheln lassen. Kurz vor Ende die fein gehackte Petersilie in die Suppe geben.

Heiß servieren und bei Bedarf noch etwas Brot dazu anbieten.

Schwingt die Löffel und lasst es euch schmecken!



KLARE GEMÜSESUPPE MIT KALBS-PISTAZIEN- KLÖßCHEN

KLARE GEMÜSESUPPE MIT KALBS-PISTAZIEN-KLÖßCHEN

Wie bereits angekündigt habe ich als Vorsüppchen im Weihnachtsmenü diese klare Suppe mit Gemüse und Kalbsklößchen gezaubert. Sie war grundsätzlich gut vorzubereiten, ich habe nur den Aufwand mit der Kalbsfarce unterschätzt, bzw. die Leistungsfähigkeit meines Stabmixers überschätzt. Ansonsten war es aber ein sehr schönes Süppchen das allen gut geschmeckt hat. Ein schöner erster Gang für ein edles Menü.



Zutaten für 8 Personen:

400g Kalbsfilet

150g Schlagsahne

25g Pistazien (gehackt)

Pfeffer & Salz

1 L Brühe (nur zum kochen der Kalbsbällchen!)

1 L Rinder Fond

300 ml Wasser

3 Petersilienwurzeln

3 Karotten

4 kleine Champignons

1/2 kleines Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Ich habe den Rinder Fond bereits 2 Tage vorher zubereitet. So hat er brav im Kühlschrank auf seinen Einsatz gewartet.

Bei meinem Lieblings-Kaisers habe ich neben der Gans und den Keulen auch das Kalbsfilet vorbestellt. An der Fleischtheke wurden mir noch wertvolle Tipps zum Anfrieren für die Farce gegeben. So ging es dann am 26.12. frisch ans Werk. Ich habe das Kalbsfilet in feine Würfel geschnitten, diese flach auf einem Teller ausgelegt und zum anfrieren für 15 Minuten ins

Tiefkühlfach gestellt. Dann habe ich die Würfel portionsweise mit kalter Schlagsahne mit meinem Stabmixer zu einer Farce verarbeitet. Mein Stabmixer hat dabei ab und an ein wenig geraucht, aber er hat überlebt!

Unter die Farce habe ich dann die gehackten Pistazienkerne gemischt und das Ganze mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt.



Na wenn das mal nicht lecker aussieht... ok, vielleicht wird's noch besser.

Jetzt habe ich Gemüsebrühe in einem mittelgroßen Topf zum Kochen gebracht und im ersten Versuch mit zwei Löffeln Nocken aus der Kalbsfarce geformt. Die sind aber beim Kochen ausgefranst und sahen ganz furchtbar aus. Im zweiten Versuch habe ich meine Hände mit fließend kaltem Wasser gekühlt und benetzt und mit den Händen kleine, runde Fleischbällchen geformt die auch beim Kochen wunderschön geblieben sind. Nocken werden doch allgemein überbewertet.



Die Bällchen habe ich beiseite gestellt bis die Gäste da waren. Die Bällchen sollten auf keinen Fall in der richtigen Suppe aufgeköcht werden. Fleisch und Sahne haben die Brühe extrem getrübt. Das wäre nicht so appetitlich gewesen.

Ich habe dann auch gleich die Petersilienwurzel und die Karotten in feine Stifte und die Pilze in sehr dünne Scheiben aufgeschnitten. Das Gemüse kam zum Fond in einen großen Topf.

Nach dem Aperitif den es zur Begrüßung gab habe ich dann die Suppe aufgeköcht. Ich habe das Gemüse knapp 10 Minuten im Fond köcheln lassen. Dann habe ich 300 ml heißes Wasser dazu gegeben (der Fond war intensiv genug) und vorsichtig die Kalbsfleisch-Pistazien-Klößchen in die Suppe gesetzt. 3 Minuten köcheln lassen bis die Kalbsklößchen heiß sind. Dann habe ich schnell die fein gehackte Petersilie dazu gegeben und die Suppe angerichtet. Für jeden gab es ein Kalbsklößchen (4 Stück hatte ich aber noch als Backup).

Das Foto wurde schnell improvisiert in der Küche geschossen. Dann wurde zu Tisch gebeten.

Fertig!



FISCH FOND

FISCH FOND

Wie hier bereits erwähnt habe ich mir die Karpfenköpfe von den zwei Weihnachtskarpfen extra einpacken lassen. Ich wollte mal wieder einen Fisch Fond kochen. Den habe ich zwar über die Feiertage nicht gebraucht, aber jetzt ist er eingefroren und wartet auf seinen Einsatz. Was man hat, das hat man! Die Gemüseeinlage basiert auf den Resten aus meinem Gemüsefach. So war der Kühlschrank auch gleich mal wieder aufgeräumt.



Zutaten für 700ml:

2 Fischköpfe (hier vom Karpfen)

500 ml Weißwein

500 ml Wasser

Salz

2 TL Anissamen

2 Lorbeerblätter

4-5 Nelken

4 Stangen Sellerie

2 Petersilienwurzeln

3 Karotten

1 Zwiebel

1/2 Bund Petersilie

3 EL Balsamico Bianco

Zubereitung:

Ich gebe die Karpfenköpfe in einen Topf. Der ist definitiv zu klein.



Fangen wir also von vorne an. Ich gebe die Karpfenköpfe in einen größeren Topf. Dazu kommen der in grobe Stücken geschnittene Staudensellerie und die geviertelte Zwiebel.



Auch die Petersilienwurzeln und die Karotten werden grob in Scheiben geschnitten. Dann kommen sie mit Wein, Wasser, Salz, Nelken, Anissamen und Lorbeerblättern zusammen in den Topf. Die Petersilie wird samt Stängeln zerhackt und ebenfalls dazu gegeben.



Deckel drauf und 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze (Stufe 5 von 9) köcheln lassen. Ab und an rühre ich mal um.



Nach 1,5 Stunden gieße ich den Ganzen Sud durch ein ausreichend großes Sieb in meinen Messbecher. Die „Einlage“ wird so wie sie ist verworfen. Für den Fond wird ein ausreichend großes Gefäß ausgesucht. Ich schmecke ihn zur Sicherheit noch ab – es fehlt ein wenig Säure, also gebe ich noch etwas Balsamico Bianco dazu. Umfüllen, abkühlen lassen und entweder innerhalb von 2-3 Tagen weiter verarbeiten oder einfrieren.

Fertig!

KLAR WIE KLOßBRÜHE

KLAR WIE KLOßBRÜHE

Was macht man mit übrig gebliebenen Klößen? Ist doch klar wie Kloßbrühe – eine Kloßbrühe! Na gut – das mit den lustigen Wortspielen werde ich nochmal üben – aber das mit dem Rezept hat wunderbar geklappt. Ich habe öfters mal 1-2 Klöße nach einem leckeren Essen wie der Entenbrust in Orangensauce mit Rotkohl und Klößen über, aber was macht man dann damit? Ok, irgendwas fällt einem fast immer ein und bei mir war das in diesem Fall eine Kloßbrühe. Ich hatte zusätzlich noch Glück – wir waren vor kurzem bei meinen Eltern zum Eisbein-Essen mit der ganzen Familie eingeladen und ich habe mir 2 große Gläser von der Fleischbrühe mitgeben lassen... mehr Details dazu später. Mit ein bissl Gemüse und den Resteklößen ein tolles Süppchen für den Winter.



Zutaten für 2 Personen:

2 Klöße

2 Karotten

2 Petersilienwurzeln

10-15 Rosenkohlröschen

etwas frische Petersilie

1,5 L Brühe (hier vom Eisbein kochen)

Zubereitung:

Das Ganze geht einfach und schnell. Ich nehme ein Glas mit Brühe das mir mein Vater vom Eisbeinkochen abgefüllt hat... Brühe... Brühe?! Eher Aspik!



Nach stundenlangem Kochen und sorgfältiger Lagerung im Kühlschrank haben wir ein Glas glibber-Brühe. Wunderbar. Aber wer wird sich davon schon aus der Ruhe bringen lassen. Ich gebe ca. 400 ml davon in einen kleinen, heißen Topf, es zischt kurz und schon ist alles wieder flüssig. Wieder was gelernt. Die Brühe bringe ich zum Kochen.

Jetzt schäle ich die Karotten und die Petersilienwurzel und schneide beides in dünne Scheiben. Die bekommen 3 Minuten Vorsprung im Topf. In dieser Zeit entferne ich vom Rosenkohl die äußeren Blätter, schneide den Strunk ab und halbiere sie damit sie schneller gar sind. Dann kommt auch der Rosenkohl in den Topf.



Ich schmecke die Brühe ab – sie ist sehr intensiv – und gebe noch etwas Wasser dazu. So komme ich auf knapp 1,5 l von denen nochmal etwas Flüssigkeit beim Kochen verdampft. Der Rosenkohl ist nach knapp 5 Minuten gar. Jetzt reduziere ich die Hitze (hier Stufe 4 von 9) und gebe die geachtelten Klöße dazu. Man kann natürlich auch größere oder kleinere Kloßwürfel machen. Noch eine Minute ziehen lassen damit die Kloßstücken heiß werden. Dann kommt die fein gehackte Petersilie dazu und ich verteile die Brühe auf zwei tiefe Teller.

Fertig – so lecker kann ein Reste-Essen sein!



WINTERLICHER GEMÜSEMIX

WINTERLICHER GEMÜSEMIX

Ein bunter Mix aus verschiedenem Gemüse. Ideal zu Braten oder anderen deftigen Fleischgerichten. So wird es auch im Winter nicht langweilig!



Zutaten für 2-3 Personen:

1/4 Blumenkohl

ca. 10-15 Rosenkohlröschen

1 Petersilienwurzel

1 Karotte

1 große handvoll grüne Bohnen (hier Bobby-Bohnen)

Salz

je nach Geschmack ein Stückchen Butter

Zubereitung:

Einen kleinen Topf Salzwasser aufsetzen. Den Rosenkohl von putzen (den Strunk abschneiden, von den äußersten Blättern befreien und unten etwas einschneiden), vom Blumenkohl ein paar Röschen abtrennen und zusammen mit dem Rosenkohl in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren.

Die Petersilienwurzel und das Möhrchen schälen und kleinschneiden. Ich habe beide hier in Stifte geschnitten weil das mal was anderes ist, die „typischen“ Scheiben gehen natürlich auch. Petersilienwurzel- und Mörchenstifte in einen Topf mit Dampfgareinsatz geben und dünsten. Die Bohnen halbieren oder dritteln (je nach Länge) und ebenfalls dazugeben.

Nach 5 Minuten blanchieren den Kohl abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, kurz abtropfen lassen und auch noch in den Dampfgareinsatz geben.

Noch ca. 4-5 Minuten weitergaren, dann entweder direkt servieren oder das restliche Wasser aus dem Topf abgießen, das Gemüse nochmal kurz in den Topf geben und mit etwas Butter und Salz verfeinern.

Fertig – schnell und unkompliziert!