



Klare Suppe vom Junglamm

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Fleischknochen sowie Fleisch vom Junglamm (Brust, Stelze, Hals)
 250 g Wurzelgemüse (z.B. Knollensellerie, Lauch, Karotte, Petersiliengrün)
 ½ Zwiebel
 1 Zweiglein Thymian
 1 Zweiglein Rosmarin
 2 – 3 Lorbeerblätter
 1 TL Pfefferkörner
 Salz

Zubereitung:

1. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und die Lammknochen und Fleischstücke darin kurz überbrühen.
2. Das Fleisch und die Knochen in kaltem Wasser abschrecken.
3. Die überbrühten Knochen und das Fleisch in gut 2 Liter kaltem Wasser zustellen und etwa eine Stunde langsam kochen. Dann geputztes Wurzelgemüse, Zwiebel sowie Kräuter und Gewürze dazugeben und salzen.
4. Nochmals eine weitere Stunde im nicht zugedeckten Topf sanft kochen. Salzen und etwa eine Stunde langsam kochen.
5. Zwischendurch den sich bildenden Schaum abschöpfen. Suppe abseihen und abschmecken. Eventuell mit kleinen Stücken vom Wurzelgemüse servieren.

UNSER TIPP: DIE SUPPE IST IDEAL ZUM EINFRIEREN GEEIGNET.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de