



Suppentopf vom Junglamm (POT AU FEU)

Zutaten für 4 Personen:

600 g Schulter vom Junglamm
 1 Stelze vom Junglamm
 600 g Fleischknochen vom Junglamm
 250 g Wurzelwerk (Sellerie, Petersilie, Lauch, Karotte)
 ½ Zwiebel
 1 TL Pfefferkörner, schwarz
 2 Lorbeerblätter
 1 Zweiglein Rosmarin
 1 Zweiglein Thymian
 ca. 400 g Suppengemüse (für die Einlage) Kohl, Lauch, Karotten, Zwiebeln

Zubereitung:

1. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und die Lammknochen überbrühen.
2. Die Fleischknochen in kaltem Wasser abschrecken.
3. Die blanchierten Fleischknochen in ca. 3 Liter kaltem Wasser mit dem Wurzelgemüse, der Zwiebel sowie den Kräutern und Gewürzen zustellen.
4. Ca. eine Stunde langsam kochen. Zwischendurch den sich bildenden Schaum abschöpfen.
5. Schulter- und Stelzenfleisch einlegen und bei kleiner Hitze rund 1 ½ Stunden gar kochen.
6. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Das dekorativ geschnittene Gemüse darin separat bissfest kochen und danach sofort in Eiswasser abschrecken.
7. Das gekochte Fleisch vom Knochen lösen und in Tranchen schneiden. In der abgeschmeckten heißen Suppe mit dem bissfest gekochten Gemüse kurz durchziehen lassen und anrichten.

UNSER TIPP: SOLLTE BEIM SUPPENTOPF ETWAS ÜBRIG BLEIBEN, KANN MAN DARAUS GANZ EINFACH EINE SULZ ZUBEREITEN.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83122 Frasdorf, www.anderlbauer.de