

1/4 Rindssuppenkartoffeln

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



© Brigitte Quehenberger

Zutaten

300 G	festkochende geschälte Erdäpfel
2	Karotten
1	gelbe Karotte
1	gelbe Zwiebel
400 ML	Rindssuppe
1 EL	Butter
1 PRISE	Salz
1 PRISE	Pfeffer
1/2 BUND	Schnittlauch

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zubereitung

1. Zwiebel, Karotten, gelbe Karotten und Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.
2. Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebel, Karotten und Rüben darin anschwitzen. Erdäpfel dazugeben, mit Rindssuppe angießen und alles weich kochen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Info

Kavalierspitz mit Semmelkrenhaube und Rindssuppenkartoffeln

2/4 Kavalierspitz

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



© Brigitte Quehenberger

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

1 KG	Kavalierspitz
3	Rindermarkknochen
1	Tomate
1 EL	Pflanzenöl
2	geschälte Karotten in Stücke geschnitten
1/4	geschälten Knollensellerie in Stücke geschnitten
1	Porreestange
1	fein gehackte Zwiebel
5	Wacholderbeeren
3	Stängel Liebstöckel
4	Petersilienstängel
1	Lorbeerblatt
1,5 TL	Salz
	einige schwarze Pfefferkörner

Zubereitung

1. Das Fleisch und die Knochen mit Wasser bedecken. Einmal aufkochen lassen und die aufsteigenden Trübstoffe abschöpfen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Zwiebeln mit Karottenscheiben, Sellerie, den in grobe Stücke geschnittenen Porree, halbierte Tomate, Lorbeerblatt, Petersilie, Liebstöckel, Pfeffer- und Wacholderbeeren hinzufügen.
3. Das Fleisch bei niedriger Hitze in der Suppe in etwa 1 1/2 bis 2 Stunden weich sieden. Kurz vor Garende das Salz hinzufügen.
4. Das gegarte Fleisch aus der Suppe nehmen. Die Suppe abseihen und für den Semmelkren und die Bouillonerdäpfel beiseite stellen.

Kavalierspitz mit Semmelkrenhaube und Rindssuppenkartoffeln

3/4 Semmelkrenhaube

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

2	Semmeln
1 EL	Butter
1	gelbe Zwiebel
2 EL	Dijonsenf
	etwas Rindssuppe
1	frisches Ei
3 EL	frisch geriebener Kren
1 PRISE	Pfeffer
1 PRISE	Salz

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zubereitung

1. Semmeln in Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken und in Butter glasig anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Semmelwürfeln zugeben, mit etwas Suppe aufgießen, etwas abkühlen lassen und Ei, Senf und Kren einrühren.

Kavalierspitz mit Semmelkrenhaube und Rindssuppenkartoffeln

4/4 Das Finale

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zubereitung

1. Vor dem Anrichten das Backrohr auf 240 °C Grillstufe vorheizen.
2. Den gekochten Kavalierspitz in Scheiben schneiden, mit Semmelkren bestreichen und 5 Minuten überbacken.
3. Die Rindssuppenkartoffel und gekochtes Gemüse in einen tiefen Teller geben und den Kavalierspitz darauflegen.