Italienische Rezepte

Neapolitanische Ostersuppe

Anzahl: 2 - 3 Port.
Gattung: Europa, Feste, Fleisch, Italien, Kalb, Ostern, Rind

---

300 g		Kalbshaxe
300 g		Rinderhaxe
2		Schweineschwänzchen
300 g		Neapolitanische Salami,
		- grob gewürfelt
1	Bund	Blattpetersilie, in feine
		- Streifen geschnitten
3		Zweige Thymian, fein gehackt
1		Zweig Rosmarin, fein gehackt
1		geh. TL Tomatenmark
1		Zwiebel, gewürfelt
1,50	Liter	Wasser
1	Bund	Suppengemüse, gewürfelt
1/4	Liter	trockener Weißwein
1/2		Knolle frischer Knoblauch,
		- in feinen Scheiben
		Meersalz
		Schwarzer Pfeffer
		Olivenöl

Für die Ostersuppe Zwiebel und Knoblauch anbraten, mit Weißwein ablöschen, Tomatenmark einrühren und mit Wasser auffüllen. Kalbshaxe, Rinderhaxe, Schweineschwänzchen dazugeben, zum Kochen bringen und ca. 1,5 Stunden lang köcheln, bis das Fleisch fast weich ist. Während des Kochens die Brühe immer wieder abschäumen. Das Fleisch herausnehmen, Salami, Suppengemüse und Kräuter in die Brühe geben und 15 Minuten köcheln lassen. Haxenfleisch in Würfel schneiden, Schweineschwänzchen vom Knochen lösen. Fleisch wieder zur Brühe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren:
Zum Anrichten Fleisch in Suppenteller geben, mit Brühe auffüllen und mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Dazu passt geröstetes Weißbrot, mit Knoblauch eingerieben und gesalzen.