

Weihnachten Rezepte

Sherry Consommé

Gattung: Vorspeise, Weihnachten

1 große Zwiebel	1 kleine Ei
2 Bund Suppengrün	1 Spritzer Salz
1 kg Suppenknochen	60 g Mehl
1 Essl. Pfefferkörner	7 Essl. Milch
1 Stück Zitronenschale	-6 El. Mineralwasser
1 Teel. Anissamen	1 Essl. Crème fraîche
2 Lorbeerblätter	2 dünne Scheiben
-4 Stengel Thymian	gekochter
2 Teel. Salz	-Schinken
-6 cl trockener Sherry.	1 Bund Fett zum Ausbacken
	Schnittlauch

1. Einen großen Topf ohne Fett erhitzen, die Zwiebel waschen, abtrocknen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten im Topf anrösten. Zerkleinertes Suppengrün und die Knochen zugeben, kurz anbraten.
2. Gut 2 l Wasser angießen, die Gewürze (außer dem Sherry) zugeben und etwa 2,5 Stunden mit halb aufgelegtem Deckel bei milder Hitze kochen.
3. Für die Suppeneinlage aus dem Ei, Salz, Mehl und Milch einen Teig rühren, so viel Mineralwasser zugeben, dass ein sehr dünner Teig entsteht. 1/2 Stunde quellen lassen.
4. In einer kleinen beschichteten Pfanne 2 dünne Crepes ausbacken und gut auskühlen lassen.
5. Je 1/2 El. Crème fraîche auf die Crepes streichen und mit je 1 Schinkenscheibe belegen. Ganz eng und fest zusammenrollen, kühl stellen.
6. Brühe (Consommé) durch ein Sieb geben. Nochmals erhitzen, mit Sherry, Salz, Pfeffer abschmecken. Crepes in Scheiben schneiden, jeweils 3-4 in Suppentassen geben, die heiße Brühe darüber gießen und mit Schnittlauchröllchen servieren.