

Wiringsuppe mit Roten Beten

374

Typ: Suppe

Quelle: E&T 1985, 10, 18

Bemerkungen:

Zutaten: Für 6 Portionen:
2 Zwiebeln
1 kg Ochsenbein
1 kg Roastbeefknochen
4 Lorbeerblätter
1 Stückchen Ingwer (getrocknet)
1 TI Pfefferkörner
2 TI Wacholderbeeren
1 Muskatnuß, Salz
2 Bund Suppengrün
500 g Rote Bete
6 El Rotweinessig
1/2 Kopf Wirsingkohl (etwa 600 g)
40 g Schmalz
1 Becher Creme fraiche (200 g)
1 Bund Dill

Rezept:

Die Zwiebeln pellen und quer halbieren. Ein Suppentopf trocken stark erhitzen, die Zwiebeln mit der Schnittfläche auf den Topfboden legen und dunkelbraun rösten. Ochsenbein und Knochen zugeben, mit 3 l kaltem Wasser auffüllen, zum Kochen bringen und abschäumen.

Lorbeer, zerschnittenen Ingwer, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und die mit einem großen Messer in Stücke geschnittene Muskatnuß zugeben. Die Brühe leicht salzen. Suppengrün putzen, waschen und in Scheiben bzw. Würfel schneiden. Zwei Drittel davon zugedeckt beiseite stellen. Den Rest in die Brühe geben. Brühe im offenen Topf bei milder Hitze 3 Stunden leise kochen lassen, dabei gelegentlich abschäumen.

Inzwischen die Rote Bete unter fließendem Wasser vorsichtig abbürsten, ohne dabei die Schalen zu verletzen. Im Backofen auf dem Rost bei 200 Grad (Gas Stufe 3) auf der mittleren Einschubleiste 1 Stunde backen. Abkühlen lassen, pellen und in Stifte schneiden. Stifte mit Essig beträufeln, salzen und beiseite stellen.

Den Wirsing putzen und waschen, dann vierteln und in Streifen vom Strunk schneiden. Mit dem Suppengrün im Schmalz andünsten. Die Brühe durch ein feines Haarsieb zugießen. Bei milder Hitze 30 Minuten leise kochen lassen.

Inzwischen das Fleisch von den Knochen lösen und würfeln. Mit der Roten Bete in die Suppe geben und 5 Minuten durchziehen lassen.

Die Creme fraiche glattrühren und salzen. Den Dill hacken und unter die Creme ziehen. Zur Suppe servieren.

Vorbereitungszeit: 70 Minuten

Garzeit: 3 Stunden, 30 Minuten (inkl. Brühe kochen und Backzeit für die Rote Bete) 69