

| Lanz kocht - Das Menü am 12. November 2010 | „Großmutter's Geheimrezept“

**Vorspeise: *Abgeschmolzene Brotsuppe mit gerösteten Zwiebeln und Speck*
von Alfons Schuhbeck**

Zutaten für vier Personen

Suppe:

500 g	Zwiebeln
60 g	Butter
100 ml	Weißwein
1 l	Rindersuppe, klar
1	Lorbeerblatt
0,5	Zitrone, unbehandelt
0,5 Zehe	Knoblauch
1 Scheibe	Ingwer
1 Prise	Majoran
1 Prise	Kümmel, gemahlen
150 g	Bauernbrot
1 EL	Schnittlauchröllchen
	Chili, gemahlen, mild



Einlage:

2 Scheiben	Bauernbrot, sehr dünne Scheiben
1 – 2 EL	Butter
150 g	Kalbsbrät
2 EL	Sahne
1 EL	Schnittlauchröllchen
	Muskatnuss
	Salz

Zubereitung

Suppe:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in möglichst dünne Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen in einem breiten, hohen Topf bei mittlerer Hitze mit 30 Gramm Butter langsam bräunen. Vier Esslöffel der Zwiebeln für die Garnitur beiseite stellen. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit der Rindersuppe aufgießen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Lorbeerblatt, Zitronenschale, Knoblauch und Ingwer einlegen und die Suppe bei milder Hitze sechs bis acht Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Mit Majoran, Kümmel, Salz und Chili würzen. Lorbeer, Zitrone und Ingwer wieder entfernen. Das Brot klein schneiden, in die Suppe geben und einige Minuten ziehen lassen. Die restliche Butter dazu geben und alles zu einer sämigen Suppe pürieren. Gegebenenfalls etwas nachschmecken. Mit Schnittlauch bestreuen.

Einlage:

In der Zwischenzeit die Brotscheiben in vier bis fünf Zentimeter große Vierecke schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in der Butter von beiden Seiten kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren, mit nassen Teelöffeln kleine Nockerl davon abstechen und in Salzwasser bei 90 Grad circa fünf Minuten ziehen, nicht kochen lassen.



Anrichten:

In die warmen Suppenteller etwas frische Muskatnuss reiben, Nockerl und Suppe darauf verteilen, die beiseite genommenen Zwiebelstreifen darauf anrichten und mit Brotchips und Schnittlauch bestreuen.

Idee: Alfons Schuhbeck