



Liller's Historische
Schlossmühle

REZEPT

„WIESENKRÄUTERSUPPE“

Rezept für 4 Personen:

Zutaten	800 ml	Kalbs- oder Geflügelfond
	8 Ei	Crème fraîche
	2	Handvoll frische Wiesenkräuter (Mischung von ca. 12 Sorten)
	1	Eigelb oder etwas kalte Butter zum Legieren
		Salz, Cayenne, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Die Brühe mit der Crème fraîche erhitzen, die gewaschenen Kräuter hacken, in die heiße Suppe geben, mit dem Mixstab gut zerkleinern, nur kurz aufwallen lassen, abschmecken, mit kalter Butter montieren (Mixstab) oder mit Eigelb legieren.

Fond Für den hellen Kalbsfond werden die Kalbsknochen und -abschnitte für eine Minute in kochendes Salzwasser gegeben, dann unter kaltem Wasser ab gespült und mit kaltem Wasser aufgesetzt. Während des Aufkochens den Schaum mehrmals abschöpfen. Zweieinhalb bis drei Stunden in offenen Topf köcheln lassen, dann Möhren, Sellerie, Zwiebel, Lorbeerblatt, Gewürznelken, Thymianzweig, Knoblauchzehe, Lauch und etwas Weißwein zufügen und eine Stunde weiterkochen. Zum Schluss die Brühe durch ein Passiertuch gießen.



RÜDIGER LILLER

