



Cremesuppe vom Kitz

Zutaten

- Kitzknochen und Kitzfleisch
- Suppengemüse (Sellerie, Zwiebel, Petersilienwurzel, Lauch)
- Pfefferkörner
- Lorbeerblatt
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Muskat
- Speisestärke
- Schlagobers

Mehr Rezepte
findest du auf:



www.goatober.at

Zubereitung

1. Fleisch und Knochen mit kaltem Wasser bedecken und einmal rasch aufkochen lassen.
2. Abschöpfen, Gewürze dazu geben und bei geringer Hitze 90 Minuten köcheln lassen.
3. Suppengemüse erst 30 Minuten vor Ende der Kochzeit dazu geben, abseihen.
4. Salz, Pfeffer, Muskatnuss dazu, mit Speisestärke binden und mit Schlagobers abschmecken.
5. dazu: Schwarzbrotwürfel, Schlagobers, Kresse