AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	90 Min.	ganzjährig	Italien

MINESTRONE MIT KALBSGNAGI



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die «grosse Suppe» kannten schon die Römer. Grundzutaten sind saisonale Gemüse mit Bohnen, erweitert mit Pasta oder Reis, Speck oder Rindfleisch. Jede italienische Region kennt das einzig richtige Rezept.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

100 g	Borlotti-Bohnen	200 g	Wirz
2 Bl	Lorbeer	150 g	Rüebli
1 kg	Kalbsgnagi	100 g	Lauch
1.8 l	Bouillon	100 g	Stangensellerie
1	Zwiebel	200 g	Tomaten
2 Zehen	Knoblauch	4 EL	Parmesan
8 Bl	Salbei	4 Zw	Glattblättrige Petersilie
2 EL	Tomatenpüree		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Bohnen nach Paketangabe in kaltem Wasser mind. 8 Std. einlegen und anschliessend mit Lorbeerblatt kochen. Wasser weggiessen.
2. Kalbfleisch salzen, kräftig anbraten, mit Bouillon bedecken und 1,5 Std. mit einem Lorbeerblatt schmoren lassen.
3. Zwiebel, Knoblauch rüsten, fein hacken und mit den Salbeistreifen und Tomatenpüree in einer grösseren Kasserole anziehen.
4. Karotten, Stangensellerie, Lauch und Wirz rüsten und in grössere Stücke schneiden. Gemüse zu den Zwiebeln geben und 20 Min. dünsten.
5. Nun das Fleisch mit dem Sud und die Bohnen zum Gemüse geben, mit Bouillon bedecken und 20 Min. durchziehen lassen. Die Tomaten aufschneiden, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Kurz durchziehen lassen.
6. Mit fein geschnittener Petersilie bestreuen und frisch geriebenem Parmesan servieren.