



Zwiebelsuppe mit Siedfleisch und Speck

Die hausgemachte Bouillon vom Siedfleisch aus Rindfleisch vom Hals ist ein besonderer Küchenschatz. Gewürze braucht sie keine mehr, Zwiebel, Peperoni, Bratspeck und etwas Petersilie ergänzen die Bouillon bestens. Ein Rest Siedfleisch wird dünn geschnitten und nur noch erhitzt, aber nicht mehr gekocht, damit es schön zart bleibt. Etwas ungewohnt ist die Zugabe von wenig Sauerrahm, er macht die Brühe aber schön geschmeidig.

Zutaten (2 Portionen)

1	Zwiebel, ca. 60g
50g	Bratspeck geschnitten
50g	Peperoni
1El	italienische Petersilie
	Bratbutter
6dl	Bouillon (vom Siedfleisch)
150g	Siedfleisch gekocht
20g	Sauerrahm (1El)

Zubereitung

Zwiebel schälen und längs zur Schale halbieren und zu dünnen Streifen schneiden. Bratspeck zu ca. 2cm breiten Streifen schneiden. Peperoncino zu kurzen schmalen Streifen schneiden. Petersilie grob hacken. Alles zusammen in Bratbutter bei mässiger Temperatur 5 Minuten dünsten. Bouillon dazugliessen und 15 Minuten leicht köcheln lassen bis die Zwiebel und die Peperoni weich sind.

Siedfleisch zu dünnen Scheiben aufschneiden und zu ca. 2cm grossen Plätzchen schneiden.

Sauerrahm und Siedfleischstücke in die Suppe geben, 5 Minuten ziehen lassen, aber

nicht mehr kochen.



