



Legierte Bouillon mit Kräuterseitlingen, Schweinshals und Ditali

Eine Ad-hoc-Suppe mit dem eingekochten Sud vom geräucherten Schweinshals, Kräuterseitlingen und Ditali. Ditali sehen aus wie ganz kurze Maccheroni und sind ideal als Suppeneinlage, da sie sich gut mit dem Löffel essen lassen. Ergänzt mit einem Rest vom Schweinshals, klein gewürfelt. Die Bouillon wird zum Schluss mit einer Liaison, (Eigelb und Rahm verquirlt) leicht gebunden, das macht die Suppe nicht dick, aber ganz schön geschmeidig.

Kräuterseitlinge schrumpfen zwar beim Dünsten und Kochen, doch ihr Fleisch bleibt schön fest und wird nicht schlabberig.

Zutaten (1 Hauptmahlzeit)

1lt	Sud vom Schweinshals
100g	Kräuterseitlinge
40g	Ditali
50g	geräucherter Schweinshals gekocht
1	Knoblauchzehe
1Tl	Thymian getrocknet
5cl	Noilly Prat
5cl	Vollrahm
1	Eigelb
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Sud auf etwa die Hälfte einkochen, damit er so richtig kräftig schmeckt.

Kräuterseitlinge in kleine Stücke schneiden. Knoblauch klein würfeln. Beides zusammen in Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und mit Thymian

bestreuen. Leicht salzen und pfeffern. Weitere 5 bis 10 Minuten simmern lassen bis der Noilly Prat fast ganz eingekocht ist.

Ditali im Sud kochen. Im Sud garen sie langsamer als in blossem Salzwasser, nach 20 Minuten waren sie weich. Pilze zur Suppe geben und 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Schweinshals in Würfel schneiden und zur Suppe geben. Herdplatte ausschalten.

Eigelb und Rahm miteinander verquirlen. Sobald die Suppe nicht mehr köchelt einrühren und ca. 2-3 Minuten ziehen lassen. Die Suppe darf nun nicht mehr kochen, da sonst das Eigelb gerinnt. Diese leichte Bindung nennt man in der Küchenfachsprache Legierung.







Liaison: Eigelb und Rahm verquirlt