



Schweinssüppchen - Résumé von der Cassoeula

Von der Cassoeula blieben nebst Knochen und Schwarten einige gut verkochte Fleischreste übrig. Zuwenig, um die Cassoeula nochmals aufzukochen und zu servieren, aber genug für eine kräftige Suppe. Das Fleisch haftet vor allem an den Knochenstücken vom Schwänzchen und an den Schwartenstücken des Wädli. Vorab wird das Fleisch von diesen Resten abgieselt und beiseite gelegt. Danach wird die Cassoeula mit etwas Wasserzugabe nochmals gekocht. Danach wird sie durch ein grobes Sieb abgossen und einreduziert. Zum Schluss kommt das abgieselte Fleisch wieder hinzu. Eine kräftige Suppe, wie man sie nicht einfach so zubereiten kann, sondern die eine bereits gut gekochte Grundlage braucht.

Zutaten

Reste von der Cassoeula mit viel Knochen und Schwarte

Zubereitung

Fleischreste von den Knochenstücken abgieseln und beiseite stellen.

1/2 Liter Wasser zur Cassoeula geben und ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Cassoeula durch ein grobes Sieb (Salatsieb) in eine zweite Pfanne abgiessen. da kommen auch kleine Gemüsestücke mit, aber die Knochen und Schwarten bleiben zurück.

Abgeseibte Suppe nochmals ca. 30 Minuten einkochen lassen. Abgieseltes Fleisch zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.