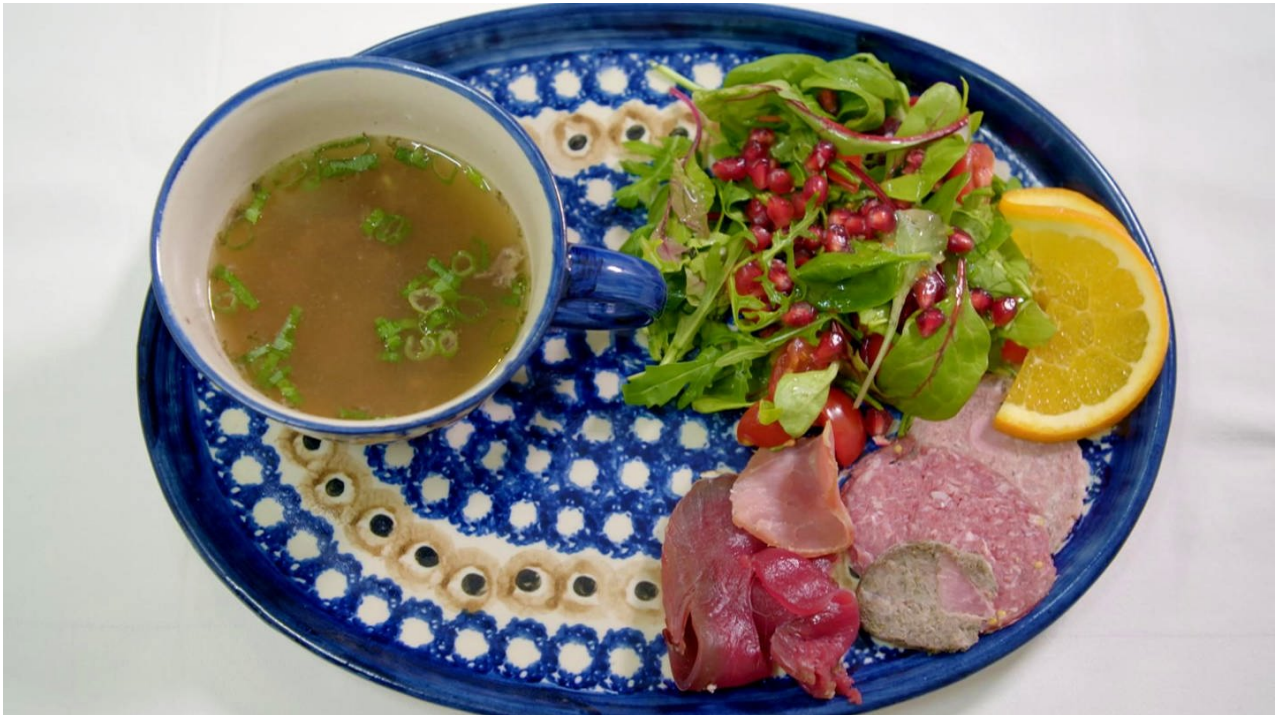


Kesselsuppe mit kleinem Salat und Wurstpotpourri

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-568.html



KOCH/KÖCHIN

Martina Koch

Zutaten:

für die Kesselsuppe:

ca. 2 kg Schweinekopffleisch
500 g Rindersuppenfleisch
ca. 150 g gekochte Suppennudeln
3 Zwiebeln
3 Stangen Frühlingszwiebeln
3 Zehen Knoblauch
2 EL Salz
10 Pimentkörner
10 Pfefferkörner
5 Lorbeerblätter
1 EL Majoran
Soviel Wasser, dass das Fleisch im Topf bedeckt ist

für den Salat:

1 Gurke
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
200 g Cherrytomaten
4 Händevoll Rucola
Kerne eines halben Granatapfels

für das Salatdressing:

200 ml Pflanzenöl
80 g Balsamico Essig
8 TL Senf
8 TL Honig
Salz & Pfeffer nach Geschmack

für Wurstpotpourri:

1 Scheibe Rotwildschinken
1 Scheibe Schlackwurst
1 Scheibe Walnusssalami
1 Scheibe Sülzwurst

Zubereitung:

Suppe:

Fleisch, Wasser, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürze in einen großen Topf geben und ca. 3 Stunden kochen lassen. Dann das Fleisch aus dem Sud nehmen. Brühe aufbewahren. Suppenudeln in einem extra Topf kochen und beiseite stellen.

Für vier Portionen ca. 1,2 l Brühe abmessen und diese mit Majoran, Frühlingszwiebeln, den gekochten Suppenudeln, Salz und Pfeffer verfeinern.

Salat:

Gurke schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Paprikas waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Cherrytomaten waschen und würfeln. Rucola waschen und zu den anderen Zutaten geben.

Dressing:

Für das Senfdressing Öl, Essig, Senf und Honig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing über den Salat geben und mit Granatapfelkernen bestreuen. Zum Schluss das Wurstpotpourri dazugeben.