

Bertramsuppe

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/2826891434717067/Estragon-Suppe-mit-Kassler-und-Gemuese.html>



- 400 g Kasseler am Stück ohne Knochen
- 3 große Möhre(n)
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 3 Liter Wasser
- 2 EL Estragon
- 6 Kartoffel(n)
- 2 Würfel Rinderbrühe
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Essig
- 3 EL Öl
- 3 EL Mehl
- 100 ml Sahne
- 1 Eigelb
- 1 EL Schmand

Die Möhren und Kartoffeln schälen und würfeln. Den Kassler schneiden und würfeln.

Wasser zum Kochen bringen. Zwiebel, Knoblauch und Rindersuppe hinzufügen. 20 Minuten kochen lassen. Dann die Zwiebel und den Knoblauch herausnehmen und das Fleisch hineingeben. Das Kassler 10 Minuten vorkochen. Danach die Möhren und die zusammengebundene Petersilie hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen lassen. Nun die Kartoffeln und den Estragon in die Suppe geben. Weitere 10 Minuten kochen lassen. Danach die Petersilie wieder herausnehmen. Wenn das Gemüse gar ist, den Topf von der Herdplatte nehmen.

Öl in einem Topf erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, Mehl hinzufügen und 2 Minuten lang anbraten, dann den Topf beiseitestellen und abkühlen lassen. Nun die Masse mit einer Tasse Wasser auflösen. Solange rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Sahne, Eigelb und Schmand hinzufügen und alles gut verrühren.

Nun die Mehlschwitze mit 2 Suppenlöffeln der Suppe auflösen. Anschließend die aufgelöste Mehlschwitze wieder zurück in die Suppe gießen. Dann die Suppe mit 3 - 4 EL Essig würzen (je nach Geschmack). Salz nur bei Bedarf verwenden.

Zum Schluss nochmal alles zusammen 2 Minuten köcheln lassen.

[suppe, siebenbuergisch](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rezepte/bertramsuppe?rev=1620858721>

Last update: **2021/05/12 22:32**

