



UNSER TIPP:

Mit frischen Kräutern garnieren (Petersilie, Estragon, Schnittlauch oder Majoran).

Besonders schmackhaft ist die Balance zwischen der Süße und dem Laugengeschmack mit den knusprigen Röstzwiebeln. Wem der Aufwand zu groß ist, kann auf fertige Röstzwiebeln zurückgreifen.

BAYERISCHE BREZE G.G.A. *Aufgeschmolzene Suppe*



ZUTATEN FÜR DIE BRÜHE:

100 g Frühstücksspeck (optional)
80 g Zwiebel mit Schale, geviertelt
100 g Karotte, geschält und grob geschnitten
100 g Petersilienwurzel, geschält und grob geschnitten
100 g Knollensellerie, geschält und grob gewürfelt
100 g Staudensellerie, gewaschen und grob zerteilt
100 g Lauch, gewaschen und in Scheiben
100 g Champignon, geputzt und geviertelt
Maggikraut (Liebstöckel)
1 Lorbeerblatt
2 Kardamomkapseln
8 Pfefferkörner
1 Prise Kümmel
20 g Salz
2 l Wasser, kalt

ZUBEREITUNG:

Speck in einer Pfanne mit etwas Öl langsam anbraten, bis er richtig schön knusprig ist.

Alle Zutaten in der Küchenmaschine (Thermomix, Reibe, Fleischwolf) fein zerkleinern. In einen Schnellkochtopf geben und den Speck zugeben. Mit dem kalten Wasser aufgießen, Schnellkochtopf schließen und auf Stufe 2 einstellen. Bei mittlerer Hitze für 25 Minuten kochen. Die Garzeit beginnt, wenn der Druck im Topf aufgebaut ist.

Anschließend Druck ablassen, Deckel öffnen und die Brühe durch ein Sieb mit Passiertuch passieren. Dabei nicht drücken, denn sonst wird die Brühe trüb, nicht klar wie gewünscht.

Nach Belieben abschmecken.

FÜR DIE EINLAGE:

3 Bayerische Brezen g.g.A.
2 EL Rapsöl
1 große Zwiebel, geschält und in Ringe geschnitten
Etwas Mehl
Öl zum Frittieren

FÜR DIE ZWIEBELSCHMELZE:

2 EL Butter oder Schmalz
1 Zwiebel, geschält und gewürfelt
2 EL Weinbrand
1 EL frischer Majoran, gehackt

Die Brezen in Scheiben schneiden, mit dem Öl vermengen, auf ein Backblech geben und im Backofen bei 160 °C ca. 8-10 Minuten rösten.

Die Zwiebelringe in Mehl wenden, das überschüssige Mehl abklopfen und bei 150 °C in Öl frittieren, bis sie knusprig sind. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

In einer Pfanne das Fett erwärmen und die Zwiebelwürfel glasig andünsten. Weinbrand zugeben und flambieren. Ist die Flamme erloschen, Majoran zugeben. Zwiebelschmelze auf vier Teller verteilen, die gerösteten Brezenscheiben und Röstzwiebeln ebenfalls verteilen und mit der heißen Brühe aufgießen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck