



UNSER TIPP:

Besonders schnell und schmackhaft gelingt die Brühe im Schnellkochtopf. Natürlich kann die Brühe aber auch in einem normalen Topf zubereitet werden. Hierzu das Rezept befolgen und lediglich die Kochzeit auf insgesamt etwa 1,5 Stunden verlängern (langsam köcheln lassen). Für die besondere Note sorgen die gerösteten Kartoffelschalen und der knusprige Speck. Diese beiden Zutaten bereichern den Geschmack auf einzigartige Weise.

BAMBERGER HÖRNLA G.G.A.

Backkartoffelbrühe



ZUTATEN:

200 g Schale von Bamberger Hörnla g.g.A.
100 g Frühstücksspeck
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 geschnitten
100 g Champignon, geputzt und geviertelt
Maggikraut (Liebstöckel)
Petersilienstängel
1 Lorbeerblatt
2 Kardamomkapseln
8 Pfefferkörner
1 Prise Kümmel
20 g Salz
2,5 l Wasser, kalt

ZUBEREITUNG:

Kartoffelschalen mit dem Speck knusprig backen, am besten in der Heißluftfritteuse (160 °C für 8 Minuten, dann immer wieder kontrollieren) oder im Backofen bei 160 °C, dabei immer wieder wenden und nicht zu dunkel rösten.

Alle Zutaten in der Küchenmaschine (Thermomix, Reibe, Fleischwolf) fein zerkleinern. In einen großen Topf geben und die gerösteten Kartoffelschalen mit dem Speck zugeben. Mit dem kalten Wasser aufgießen, Schnellkochtopf schließen und auf Stufe 2 einstellen. Bei mittlerer Hitze 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.

Als Einlage für diese Brühe passen hervorragend Croutons oder in der Brühe gegarte Kartoffelscheiben (diese sind ohnehin übrig, da nur die Schale verwendet wurde). Ebenfalls wunderbare Einlagen sind Backerbsen und ein pochiertes Ei oder Kartoffelbrot.



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