

Minestrone mit Tafelspitz

Zutaten

2 Gemüsezwiebeln
500 g Suppengrün (Sellerie, Möhren, Petersilienwurzel, Petersilie, Lauch)
1 kg Tafelspitz
1 Lorbeerblatt
10 Pfefferkörner
Salz
1 kleiner Blumenkohl
1 kleine Fenchelknolle
1 Karotte
2 Stangen Staudensellerie mit Grün
2 Knoblauchzehen
8 El Olivenöl
1 Tl Zucker
1 El Tomatenmark
200 g TK-Erbesen
20 Basilikumblätter
50 g geriebener ital. Hartkäse (z. B. Parmigiano reggiano)

Zubereitung

- Zwiebeln ungeschält halbieren und auf den Schnittflächen in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne hellbraun rösten. Suppengrün waschen und putzen, Wurzelgemüse schälen.
- Das Fleisch auf der Fettseite leicht einschneiden. In einen großen Topf geben und mit ca. 3 l kaltem Wasser bedecken. Suppengemüse, Petersilie, Zwiebeln, Lorbeer, Pfefferkörner und etwas Salz zugeben. Aufkochen und offen bei milder bis mittlerer Hitze 2 Std. garen. Dabei ab und zu abschäumen.
- Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. Fenchel putzen, halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Karotte schälen. Fenchel und Karotte ½ cm groß würfeln. Staudensellerie putzen und in Scheiben schneiden. Selleriegrün beiseitelegen. 1 Knoblauchzehe fein hacken.
- Gemüse in einem großen Topf mit 3 El Olivenöl andünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Tomatenmark zugeben und kurz mitdünsten. Fleisch aus der Brühe nehmen und ca. 2 l der

Brühe durch ein Sieb zum Gemüse gießen. Pfeffern und aufkochen. 10 Min. garen, dann die Erbsen zugeben und 3 Min. erwärmen.

- Basilikum, Selleriegrün, 1 Knoblauchzehe und 5 El Olivenöl im Blitzhacker kurz zerkleinern.
- Das Fett vom Fleisch abschneiden und das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Fleischscheiben in eine tiefe Schale geben und die Suppe darübergießen. Mit dem geriebenem Käse bestreut und mit Kräuteröl beträufelt servieren.

Für 4–6 Portionen

Zubereitungszeit: 3 Stunden