

# Spinat - Cremesuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
500	Gramm	Kalbfleisch (Nacken)
400	Gramm	Kalbsknochen
2	Essl.	Öl
1/2	Teel.	Weißer Pfefferkörner
		Salz
1		Lorbeerblatt
400	Gramm	Frischer Spinat
3		Eigelb
1	Pack.	(200 g) Sahne
4	Essl.	Marsala
2-3	Teel.	Zitronensaft
	Etwas	Worcestersoße
		Weißer Pfeffer

## Anleitung:

1. Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Zwiebeln schälen und vierteln. Fleisch und Knochen kurz waschen und trockentupfen.

2. Öl in einem Topf erhitzen. Fleisch und Knochen darin anbraten. Gemüse zugeben und mit anrösten. Danach mit 1 1/2 l Wasser auffüllen. Pfefferkörner, Salz und Lorbeer hineingeben und alles bei schwacher Hitze ca. 1 1/2 Stunden kochen.

3. Inzwischen Spinat verlesen und gründlich waschen. Dann abtropfen lassen und etwas kleiner schneiden.

4. Fleisch aus der Brühe nehmen und die Brühe durchsieben. 800 ml davon wieder erhitzen. Spinat in der Brühe ca. 8 Minuten ziehen lassen. Fleisch in kleine Stücke schneiden.

5. Eigelb und Sahne verquirlen und die Brühe damit legieren. Nicht mehr kochen lassen! Mit Marsala, Zitronensaft, Worcestersoße, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Fleisch zufügen und kurz ziehen lassen. Dazu frisches Baguette reichen.

Pro Portion ca. 1850 Joule / 440 Kalorien. Eiweiß 28 g, Fett 31 g, Kohlenhydrate 9 g

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

## Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.