

## Suppe nach Venezianischer Art

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Italien

Zutaten für: 1 Keine Angabe

2		Hühnerbeine
2		Hühnerbrüste
250	Gramm	Rindfleisch (Brustkern)
250	Gramm	Kalbfleisch (Brust)
1		Zwiebel
2		Karotten
1	klein.	Sellerieknolle
1		Rosmarinzweig
2	Essl.	Olivenöl
2		Nelken
1/2	Pack.	Trockener Weißwein
50	Gramm	Butterfett
		Salz
4		Toastbrot
		Geriebener Parmesan-Käse

### Anleitung:

Die Hühnerbeine, das Rind- und Kalbfleisch zusammen mit der Zwiebel, den Karotten, der geviertelten Sellerieknolle und den Nelken in 1,5 l Wasser zum Kochen bringen.

Die Hühnerbrüste in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl und Butter zusammen mit dem Rosmarinzweig anbraten. Mit dem Weisswein abloeschen und ca. 5 Minuten auf starkem Feuer kochen. Zu der kochenden Brühe geben. Ca. 3/4 Stunden weiter kochen lassen.

Das Rindfleisch, das Kalbfleisch und die Hühnerbeine aus der Brühe nehmen und beiseite stellen (die gebratenen Hühnerfleischwürfel bleiben als Einlage!). Daraus kann z.B. ein Fleischsalat fuer den Abend hergestellt werden. Das Gemüse ebenfalls aus der Brühe nehmen.

In vorgewärmte Teller die getoasteten Brotscheiben legen, mit Käse bestreuen und mit der heißen Suppe aufgießen.

### Quelle:

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