

Cremesuppe vom Maishendl

Zutaten

1 l	Hühnersuppe	Einlage:	
40 g	Butter		Karotten
50 g	Zwiebel		Sellerie
40 g	Mehl		Fleisch
100 ml	Obers		
50 ml	Crème fraîche		
100 g	Maiskörner		
50 g	Erbsen		



Arbeitsbeschreibung

1. Rohr auf 180°C vorheizen.
2. Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Röstgemüse waschen, schälen und 1 cm große Würfel schneiden.
4. Zwiebel und Speck brunoise schneiden.
5. Öl in der Henkelkasserole erhitzen und das Fleisch an allen Seiten anbraten, dabei nicht zu oft wenden damit das Öl nicht abkühlt und der Fleischsaft austritt.
6. Fleisch ausstechen und im Bratensatz zuerst das harte und dann das weiche Gemüse inkl. Zwiebel und Speck anrösten.
7. Mit der Hälfte des Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen.
8. Mit Fond aufgießen und Fleisch einlegen.
9. Orangenschale, Preiselbeeren und das Gewürzsäckchen dazugeben.
10. Fleisch zugedeckt ca. 2 Stunden im Rohr dünsten.
11. Wenn das Fleisch weich ist, das Gewürzsäckchen und den restlichen Rotwein mit der Stärke verrühren und vorsichtig binden.
12. Abschmecken.