

# Lauch-Karottensuppe mit Eierstich / Osso bucco / Bratapfel-Zimtcreme

Rezept als PDF-Download

Rudi Rohmoser von der Reindlschmiede in Bad Heilbrunn präsentiert das Rezept des Monats Januar 2013:

## Lauch-Karottensuppe mit Eierstich

### Zutaten:

- 30 g Butter
- 1 L Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
- 1 mittelgroßen Lauch
- 1 mittelgroße Karotte
- 2 Eier
- Salz
- weißer Pfeffer
- Muskatnuss

### Zubereitung:

Den Lauch und die Karotte waschen, schälen und in Streifen schneiden, mit der Butter in einem Topf anschwitzen, mit Brühe aufgießen und durchkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Eier mit einem Schneebesen aufschlagen und unter langsamem Rühren in die nicht mehr kochende Suppe nach und nach eingießen.

## Osso bucco

### Zutaten:

- 1 Hintere Kalbshaxe beim Metzger in ca. 3-4 cm dicke Scheiben schneiden lassen
- etwas Mehl
- Öl zum Anbraten und Marinieren
- 1 EL Tomatenmark
- 1 kleiner Sellerie
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 Bund Zwiebellauch
- 1 Karotte
- 2 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika (nach Saison)
- Rosmarin
- Thymian
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Chilischoten
- 2 EL Salz
- 250 ml Weißwein
- 500 ml Wasser

### Zubereitung:

Salz, fein gehackte Chilis und Knoblauch, Tomatenmark mit ca. 4-5 EL Öl zu einer Marinade verrühren. Kalbshaxen mit dieser Marinade einstreichen und über Nacht durchziehen lassen. Sellerie, Karotten und Zwiebel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zucchini, Aubergine, Zwiebellauch und Paprika waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. In einem flachen ca. 4-5 L großen Topf 5 EL Öl erhitzen. Die marinierten Kalbshaxenscheiben in Mehl wenden, von beiden Seiten goldbraun anbraten und wieder aus dem Topf nehmen. Die geschnittenen Sellerie-, Karotten- und Zwiebelwürfel und je einen Zweig Thymian und Rosmarin in diesem Topf anschwitzen und nach und nach mit Weißwein ablöschen. Die Kalbshaxenscheiben dazu legen, mit dem Wasser auffüllen und zugedeckt im Backrohr 2 Stunden bei 175 °C schmoren lassen. Topf aus dem Backrohr nehmen, die gewürfelten Zucchini, Aubergine, Paprika und den Zwiebellauch unterheben und zugedeckt noch 10 Min. ziehen lassen. Eventuell vor dem Servieren noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gutem Weißbrot servieren.

## Bratapfel-Zimtcreme

### Zutaten:

- 4 Eigelb
- 125 g Zucker
- 4 Blattgelatine
- 1/2 Liter Milch
- 1/2 Liter Sahne
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Zimt
- kleines Glas Apfelkompott
- 2 cl Weihnachts- oder Bratapfellikör

**Zubereitung:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit einem Messer das Mark herauskratzen. Beides mit der Milch aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker auf dem heißen Wasserbad aufschlagen. Die Gelatine in die heiße Milch geben (die Mischung darf dann nicht mehr aufkochen). Die heiße Milch mit der Gelatine unter die Eigelb-Zuckermasse rühren und kaltstellen. Wenn die erkaltete Milch-Ei-Masse zu stocken beginnt, die geschlagene Sahne unterheben. Zimt, Apfelkompott und Weihnachtslikör vermischen und vorsichtig unter die Crème heben. Crème 2 Stunden kalt stellen und in Nockerln oder im Dessertglas servieren.

**Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!**

*Sofern nicht anders angegeben, sind die Rezepte jeweils für 4 Personen gedacht!*

Sehen Sie hier im Archiv eine Zusammenstellung aller bisherigen Rezeptempfehlungen.  
Derzeit befinden sich 62 Rezepte in unserem Archiv.

[smart\_archives]