

Bollito Misto

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Ziehen lassen: ca. 2 Std.

Fleischsuppe

- 3 Liter Wasser
- 2 Rüebli, in Stücken
- 1 Sellerie, in Stücken
- 1 kleiner Wirz, in Streifen
- 1 Zwiebel, besteckt mit
1 Lorbeerblatt und 1 Nelke
- 1 Esslöffel Salz

1 Suppenhuhn* (ca. 1 kg),
in 8 Teile zerlegt, Haut entfernt

500g Siedfleisch (z. B. Huftdeckel)

1. Wasser mit allen Zutaten bis und mit Salz in einer hohen Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren.
2. Suppenhuhn und Siedfleisch begeben, knapp unter dem Siedepunkt ca. 2 Std. ziehen lassen, evtl. abschäumen.

Salsa verde

- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 Esslöffel Kapern, abgetropft
- 2 Sardellenfilets, trocken getupft
- 1 Essigurke, fein gehackt
- 2 Esslöffel Kräuterweinessig
- 1 dl Olivenöl
- nach Bedarf Salz, Pfeffer



Kräuter mit allen Zutaten bis und mit Essigurke in eine Schüssel geben, mischen. Essig und Öl begeben, würzen.

Servieren: Siedfleisch quer zur Faser tranchieren, mit Huhn, Gemüse und Sud anrichten. Salsa verde dazu servieren.

Tipp: Anstelle von Petersilie Kresse verwenden.

Hinweis: Restlichen Sud absieben, als Bouillon für einen Risotto verwenden.

Der Sud lässt sich tiefkühlen.
Haltbarkeit: ca. 2 Monate.

* Suppenhühner sind in grösseren Coop Supermärkten tiefgekühlt erhältlich.

Suppenhuhn ca. 12 Std. im Kühlschrank auftauen. Suppenhuhn innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen.