

Kaninchensuppe

Rezept für 2 Liter:

- 1-1,5 kg Kaninchenknochen
- 1 Gemüsebündel (Lauch, Sellerie, Karotten, Weisskohl)
- 2 Röstzwiebeln
- Salz
- 10 Pfefferkörner
- 1 Nelke ganz
- Wasser (Menge richtet sich nach der Grösse Ihrer Pfanne), maximal 4 Liter

Die Zwiebeln werden mit der Schale halbiert und in der Bratpfanne ohne Fett auf der Schnittfläche geschwärzt. Knochen mit kaltem Wasser in die Kasserolle geben. Auf den Siedepunkt bringen und abschäumen.

Restliche Zutaten begeben. Die Suppe bei niedriger Temperatur 3 bis 4 Stunden kochen lassen. Von Zeit zu Zeit abschäumen.

Suppe durch ein Tuch passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kaninchensuppe kann gleich verwendet werden wie eine Bouillon.