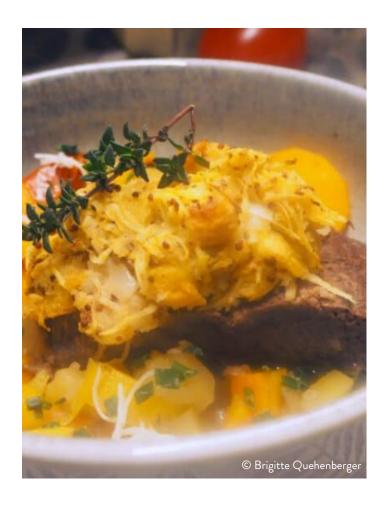
# Kavalierspitz mit Semmelkrenhaube und Rindssuppenkartoffeln





Dauer: Autwändig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
<b>Verfasst von:</b> Brigitte Quehenberger

## Zutaten

# Rindssuppenkartoffeln

300 G	festkochende geschälte Erdäpfel
2	Karotten
1	gelbe Karotte
1	gelbe Zwiebel
400 ML	Rindssuppe
1 EL	Butter

1 PRISE		
1 PRISE		
1/2 BUND	Schnittlauch	
Kavalierspitz		
1 KG	Kavalierspitz	
3	Rindermarkknochen	
1	Tomate	
1 EL	Pflanzenöl	
2	geschälte Karotten in Stücke geschnitten	
· ·	llensellerie in Stücke geschnitten	
1	Porreestange	
	fein gehackte Zwiebel	
5	Wacholderbeeren	
3	Stängel Liebstöckel	
4	Petersilienstängel	
1	Lorbeerblatt	
1,5 TL	Salz	
	einige schwarze Pfefferkörner	
Semmelkrenhaube		
2	Semmeln	

.....

1 EL	Butter
1	gelbe Zwiebel
2 EL	Dijonsenf
	etwas Rindssuppe
1	frisches Ei
3 EL	frisch geriebener Kren
1 PRISE	Pfeffer
1 PRISE	Salz

#### Zubereitung

#### Rindssuppenkartoffeln

- 1. Zwiebel, Karotten, gelbe Karotten und Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.
- 2. Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebel, Karotten und Rüben darin anschwitzen. Erdäpfel dazugeben, mit Rindssuppe angießen und alles weich kochen.
- 3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

### Kavalierspitz

- Das Fleisch und die Knochen mit Wasser bedecken. Einmal aufkochen lassen und die aufsteigenden Trübstoffe abschöpfen.
- 2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Zwiebeln mit Karottenscheiben, Sellerie, den in grobe Stücke geschnittenen Porree, halbierte Tomate, Lorbeerblatt, Petersilie, Liebstöckel, Pfeffer- und Wacholderbeeren hinzufügen.
- 3. Das Fleisch bei niedriger Hitze in der Suppe in etwa 11/2 bis 2 Stunden weich sieden. Kurz vor Garende das Salz hinzufügen.

Das gegarte Fleisch aus der Suppe nehmen. Die Suppe abseihen und für den Semmelkren und die Bouillonerdäpfel beiseite stellen.

#### Semmelkrenhaube

- 1. Semmeln in Würfel schneiden.
- 2. Die Zwiebel schälen und fein hacken und in Butter glasig anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3. Semmelwürfeln zugeben, mit etwas Suppe aufgießen, etwas abkühlen lassen und Ei, Senf und Kren einrühren.

#### **Das Finale**

- 1. Vor dem Anrichten das Backrohr auf 240 °C Grillstufe vorheizen.
- Den gekochten Kavalierspitz in Scheiben schneiden, mit Semmelkren bestreichen und 5 Minuten überbacken.
- 3. Die Rindssuppenkartoffel und gekochtes Gemüse in einen tiefen Teller geben und den Kavalierspitz darauflegen.