



Bremer Mockturtle-Suppe – traditionelles Rezept

Für 6-8 Portionen:

Zutaten:

Für die Fleischbasis:

500 g Rindfleisch (z. B. Schulter oder Beinscheibe)

250 g Kalbfleisch

250 g Schweinefleisch

1 kleine Rinderzunge

1 Kalbsfuß oder alternativ 2–3 Kalbsknochen

2–2,5 l Wasser

1 Zwiebel

1 Möhre

1 Stück Sellerie

1 Stück Lauch

2 Lorbeerblätter

5–6 Pfefferkörner

Salz

Für die eigentliche Suppe:

2 EL Butter

2 EL Mehl

ca. 1–1,5 l kräftige Fleischbrühe

2–3 EL Tomatenmark

100–150 ml Madeira oder Sherry

2 EL Worcestersauce

1–2 TL Zucker

etwas Zitronensaft

1 Prise Muskat

schwarzer Pfeffer

Salz

Einlagen:

das gekochte Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

gekochte Rinderzunge

optional kleine Kalbfleischklößchen

optional Champignons

optional hartgekochtes Ei, geviertelt

etwas Petersilie

Zubereitung:

Zunächst Fleisch und Brühe kochen. Fleisch, Zunge und Kalbsfuß mit kaltem Wasser aufsetzen. Langsam zum Kochen bringen und den Schaum abschöpfen. Gemüse, Lorbeer und Pfeffer dazugeben und alles 2½–3 Stunden sanft köcheln lassen. In Anschluss das Fleisch vorbereiten. Dazu Fleisch herausnehmen. Die Zunge noch heiß häuten und alles in kleine, mundgerechte Würfel schneiden. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen und entfetten.

Braune Grundsauce herstellen: Butter erhitzen, Mehl darin unter ständigem Rühren dunkelbraun werden lassen – aber nicht verbrennen lassen. Tomatenmark kurz mitrösten.

Die Suppe aufbauen: Nach und nach die heiße Fleischbrühe einrühren. Madeira oder Sherry, Worcestersauce und Zucker hinzufügen. Etwa 20–30 Minuten sanft köcheln lassen.

Danach wird das Fleisch dazugegeben. Fleisch- und Zungenwürfel sowie gegebenenfalls Klößchen und Champignons in die Suppe geben und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Im Anschluss mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss einen guten Schuss Madeira einrühren. Sehr heiß servieren und nach Belieben mit Petersilie, Ei oder einigen kleinen Fleischklößchen garnieren.