

Rahm-Brotsuppe mit Kaninchen



Vorspeise
Rezeptart



40 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit



Zutaten für 4 Portionen

1 l Geflügelfond oder Rindsuppe
125 g Obers
100 g Sauerrahm
1 TL Kümmel ganz
4 Scheiben Weißbrot (ca. 80 g) ohne Rinde
1/8 l Milch
Salz und Pfeffer
ca. 160 g Kaninchenrückenfilet
60 g geröstete gehackte Steirische Kürbiskerne
1 Ei
Mehl
(Erdnuss-)Öl
Frische Frühlingskräuter und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zum Garnieren

Zubereitung

Den Geflügelfond mit Sauerrahm und Obers aufkochen und Kümmel dazugeben. Das Weißbrot in Milch einweichen, gut ausdrücken, zur Suppe geben und alles gut mixen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Als Einlage Kaninchenrückenfilets salzen, in Mehl, Ei und gehackten Steirischen Kürbiskernen panieren und in Erdnussöl knusprig ausbacken. Suppe mit Filetstücken anrichten und mit frischen Kräutern sowie einigen Tropfen Steirischem Kürbiskernöl garnieren.

Rezept von Christian Übeleis / Foto: Werner Krug