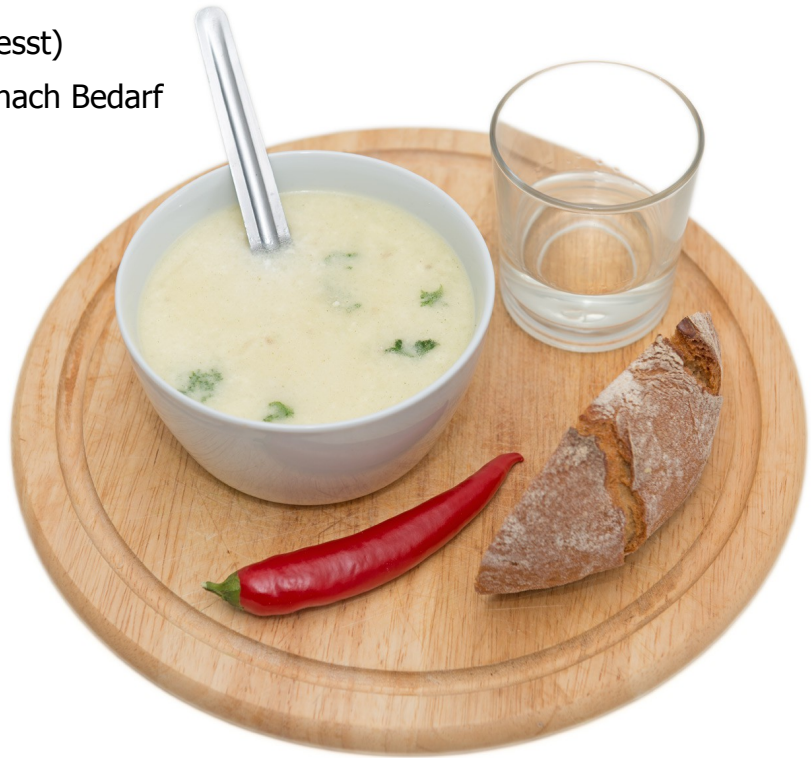


Ciorba de burtă – rumänische saure Kuttelsuppe

Zutaten

- 1 – 2 Eigelb
- 8 Zehen Knoblauch (gepresst)
- Liebstockel (Maggikraut) nach Bedarf
- 2 Peperoni
- Petersilie nach Bedarf
- 2 EL Rapsöl
- 300 g Rinderknochen
- 250 g Schweinefleisch (geschnetzelt)
- Salz nach Bedarf
- 150 g Sauerrahm
- 400 g Suppengemüse
 - Karotten
 - Lauch
 - Petersilienwurzel
 - Sellerie
- 1 ½ l Wasser
- 1 Zitrone
- 1 Zwiebel



Zubereitung

Da ich keine Kutteln bekommen habe, beschreibe ich das Rezept mit Schweinefleisch. Das Schweinefleisch mit den Rinderknochen, den Peperoni, dem Suppengemüse, der Zwiebel (alles ungeschnitten) und einem Teelöffel Salz etwa 2 Stunden kochen lassen. Nach den 2 Stunden, Gemüse und Knochen herausnehmen. Nach Bedarf salzen und mit Zitronensaft säuern. Geschlagenes Eigelb und Sauerrahm unterrühren. Öl und den Knoblauch dazugeben und abschließend die Kräuter. Abschmecken evtl. nachwürzen und dazu gibt es, keine Frage: eine echte Țuică... Wer die nicht im Haus hat, halt nach Rumänien fahren :-)