

## Minestrone mit Tafelspitz

### Zutaten (für 4-6 Personen):

- 2 Zwiebeln
- 500 g Suppengrün
- 1 kg Tafelspitz
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Pfefferkörner
- Salz
- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 kleine Knolle Fenchel
- 1 Karotte
- 2 Stangen (mit Grün) Staudensellerie
- 2 Zehen Knoblauch
- 8 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 1 EL Tomatenmark
- 200 g (Tiefkühl-) Erbsen
- 20 Blätter Basilikum
- 50 g geriebener ital. Hartkäse, z.B. Parmesan

Zwiebeln ungeschält halbieren und auf den Schnittflächen in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne hellbraun rösten. Suppengrün waschen und putzen, Wurzelgemüse schälen.

Das Fleisch auf der Fettseite leicht einschneiden. In einen großen Topf geben und mit circa 3 l kaltem Wasser bedecken. Suppengemüse, Petersilie, Zwiebeln, Lorbeer, Pfefferkörner und etwas Salz dazugeben. Aufkochen und offen bei milder bis mittlerer Hitze 2 Stunden garen. Dabei ab und zu abschäumen.

Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. Fenchel putzen, halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Karotte schälen. Fenchel und Karotte klein (etwa ½ cm) würfeln. Staudensellerie putzen und in Scheiben schneiden. Selleriegrün beiseitelegen. Eine Knoblauchzehe fein hacken.

Gemüse in einem großen Topf in 3 EL Olivenöl andünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Fleisch aus der Brühe nehmen und circa 2 l der Brühe durch ein Sieb zum Gemüse gießen. Pfeffern und aufkochen. 10 Minuten garen, dann die Erbsen hinzufügen und 3 Minuten erwärmen.

Basilikum, Selleriegrün, eine Knoblauchzehe und 5 EL Olivenöl in einem Blitzhacker zerkleinern.

Das Fett vom Fleisch abschneiden und das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Fleischscheiben in eine tiefe Schale geben und die Suppe darüber gießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und mit dem Kräuteröl beträufeln.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 02.02.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)