

## **KAISERSUPPE mit Kalbszunge, Kalbsbries und grünen Erbsen**

**Rezept für 4 Personen**

---

### **Zutaten:**

150 g	Kalbszunge
150 g	Kalbsbries
2 l	Rinderbrühe
1	Zwiebel (fein gewürfelt)
50 g	Butter
4 El	Mehl
150 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer weiß, gemahlen
	Muskatnuss
80 g	Grüne Erbsen

### **Zubereitung:**

Kalbszunge und Kalbsbries in der Rinderbrühe gut weich kochen, abseihen und die Brühe aufbewahren. Von der Kalbszunge die Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden. Das Kalbsbries zupfen.

Die Zwiebel in Butter anschwitzen, Mehl dazugeben und hell anrösten. Mit der Brühe und der Sahne aufgießen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat je nach Belieben abschmecken.

Vor dem Servieren die Kalbszunge, das Bries und die Erbsen dazugeben.