

Für die Brühe:

Steinpilze in etwas Wasser einweichen.

Öl einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln halbieren und ungeschält im Topf rösten bis sie braun sind. Einen Knollensellerie sowie den Staudensellerie in grobe Würfel schneiden und mit anschwitzen.

Anschließend mit Rinderfond aufgießen. Das Suppenfleisch inklusive Knochen sowie die Steinpilze samt Einweichwasser dazu geben und 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit für die Suppeneinlage Sellerie, Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Brühe abseihen, in einen neuen Topf geben und mit Salz abschmecken.

Die Sellerie- und Karottenwürfel in der Brühe bissfest garen.

Für die Schmelzwiebeln:

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zum Schmelzen bringen. Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zucker langsam Farbe annehmen lassen. Dann mit etwas Rinderfond mehrmals ablöschen, so dass sich der Bratensatz vom Pfannenboden löst und die Zwiebeln nach insgesamt 15 Minuten Garzeit gut gebräunt und weich gegart sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine große Maultasche in einem tiefen Teller mit der Brühe samt Einlage anrichten und mit Schnittlauchröllchen garnieren. Die Schmelzwiebeln separat in einer kleinen Schüssel mit dazu geben.

Julius Kuschel am 21. Juli 2025