

Quittencremesuppe



Zubereitung

1. Quitten gründlich waschen, den Flaum abreiben. Die Früchte ungeschält halbieren, Kerngehäuse entfernen, Quitten in Würfelchen schneiden. Schalotte vierteln. Butter erhitzen. Quitten, Lorbeerblatt und Schalotte darin gut andünsten. Mit Bouillon ablöschen. Die Suppe zugedeckt ca. 30 Minuten kochen, bis die Quitten ganz weich sind. Einige Fruchtwürfel beiseitestellen.
2. Die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb abgiessen. Rahm dazugeben und die Suppe sämig einkochen lassen. Mit Salz, Cayennepfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.
3. Brot und Leber in Würfel schneiden. Beides mit den beiseitegestellten Quittenwürfelchen auf Spiesse stecken. Leber salzen. Spiesschen in Butter rundum 1-2 Minuten braten. Zur Suppe servieren.

Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 30 Minuten kochen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 290 kcal

Eiweiss: 8 g

Fett: 23 g

Kohlenhydrate: 13 g

Zutaten für 4 Portionen

2	grosse Quitten
1	Schalotte
1 EL	Butter
1	frisches Lorbeerblatt
7.5 dl	Hühnerbouillon
2 dl	Rahm
	Salz
	Cayennepfeffer
einige	Tropfen Zitronensaft
1 Stück	Weissbrot
100 g	Kalbsleber
1 EL	Butter