



Zuppa imperiale

Die Zuppa imperiale ist eine feine Suppe, die in der Emilia Romagna ihren Ursprung hat.

Früher wurde sie oft auch an Hochzeiten serviert, da es Zutaten enthält, die in früheren Jahren sehr kostspielig waren. Wie zum Beispiel der Parmesankäse.

Für diese Suppe werden kleine Stückchen bestehend aus Griess, Käse und Ei in die Suppe gegeben.

Somit servieren wir eine nahrhafte Suppe welche gerade an kalten Wintertage sehr gut tut.

Für meine Version habe ich die Suppenbrühe selbst hergestellt. Dafür habe ein Huhn und Siedfleisch verwendet.

Für eine schnellere Version könnte ihr auch auf gekaufte Hühnerbrühe zurückgreifen.

Zutaten für 4 Personen

für die Brühe

1/2 Suppenhuhn
200 g Siedfleisch
1 Tomate
2 Selleriestangen
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Karotte
1 Kartoffel
2.5 Liter Wasser

Zutaten für die Einlage

4 Eier
100 g Mortadella
70 g geriebener Parmesankäse
80 g Griess
40 g Butter, flüssig
etwas geschnittene Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für eine Variante ohne Mortadella verwendet man 100 g Griess und 60 g Butter.

Zubereitung

Bereitet man die Brühe selbst zu, startet man mit dieser. Denn die Brühe sollte ca. 3 h vor sich her köcheln. Diese lässt sich auch sehr gut am Vortag zubereiten. Wird sie am Vortag zubereitet nach dem Kochen filtern und kühl stellen.

Eine grosse Pfanne mit dem nötigen Wasser füllen. Das halbe Huhn dazu geben. Ebenfalls kommt die Tomate, die grob zerkleinerten Selleriestangen, halbierte Zwiebel, geschnittene Karotte und halbierte Kartoffel dazu. Man lässt diese bereits 1 h köcheln. Danach gibt man das Siedfleisch dazu.

Sollte es etwas Schaum geben, diese mit Hilfe einer Schaumkelle entfernen.

Nachdem die Brühe fertiggekocht ist, filtern.



Für die Einlage werden die Eier aufgeschlagen. Griess und Parmesankäse ebenfalls dazu geben und Vermengen. Die Mortadella fein hacken und dazu geben. Auch die gehackte Petersilie. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Ganze gut Vermengen. Flüssige Butter dazu geben und nochmals gut Vermengen.

Eine Form von ca. 20x30 mit einem Backpapier auskleiden. Die Masse darauf geben und gleichmässig verteilen.

Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Masse während ca. 12 Minuten darin backen.

Sobald die Masse leicht ausgekühlt ist, kann sie in Würfel geschnitten werden.

Brühe erhitzen und mit Salz nach eigenem Gusto würzen. Einlage dazu geben. Das ganze heiss servieren.

