

## Legierte Lammsuppe mit Champignons

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Lammfleisch aus der Schulter

1 Zwiebel

40 g Öl

1 EL glattes Mehl

Salz, Pfeffer aus der Mühle  
eine Prise Majoran

1/2 EL scharfes Paprikapulver

1/2 EL Paradeismark

3 Knoblauchzehen

1 l Lammsuppe

100 g Champignons

1/8 l Crème fraîche

1 EL Schlagobers

Dotter

Dille zum Garnieren

### Vorbereitung:

Das Fleisch von eventuellen Sehnen und Häutchen befreien und in kleine Würfel schneiden; Zwiebel schälen und fein hacken; Knoblauch schälen und feinst hacken; Champignons waschen, putzen und blättrig aufschneiden; das Schlagobers mit dem Dotter glatt verrühren.

### Zubereitung:

Das Öl in einem geräumigen Topf erhitzen; Zwiebel, Fleisch und Mehl beifügen und zu etwas Farbe rösten; sodann Paprikapulver, Paradeismark und Knoblauch dazugeben und mit der Lammsuppe aufgießen; zuletzt mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Majoran würzen und auf kleiner Flamme köcheln; 20 Minuten vor Ende der Garzeit

Crème fraîche und Champignons beifügen und mit köcheln lassen; nötigenfalls noch abschmecken und die nicht mehr kochende Suppe mit dem Dotter-Obersgemisch binden. Die Suppe sogleich anrichten, mit Dille garnieren und servieren.

## LAMMHIRN-ROLLE ALS SUPPEN-EINLAGE

Zutaten für

4 Portionen:

300 g Hirn

2 Eier

50 g Butter oder

Margarine

2 Semmeln

Salz

Petersilie

1 Handvoll Brösel

eventuell etwas

geriebene Muskat-

nuß

### Zubereitung:

Hirn blanchieren und mit den einge-weichten, ausgedrückten Semmeln fein vermischen. Butter und Eier flaumig rühren, Hirn, Semmeln und die restlichen Zutaten dazugeben. Die Masse auf ein mit etwas Fett bestrichenes Tuch geben, eine Rolle formen, Tuch nicht zu fest abbinden und ca. eine halbe Stunde in Salz-wasser oder Suppe kochen.



Abkühlen, aus dem Tuch nehmen und in Scheiben schneiden, auf klarer Suppe anrichten.

## WALDVIERTLER LAMMSUPPE

Zutaten für 4 Portionen:

1/4 kg bis 300 g Lammfleisch von der

Rippe oder Brust, geschnitten

2-3 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

nudelig geschnittene Kohlblätter

Salz

Pfeffer

1 Karotte

Erbsen

etwas Lorbeerblatt

### Zubereitung:

Das Ganze zusammen kochen und abschmecken.