

# Safransuppe mit Entenfleisch

by Andreas - Sonntag, Januar 12, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/safransuppe-mit-entenfleisch/>

Der gelungene Auftakt für ein festliches Essen. Anstelle von Entenfleisch kann man auch Huhn oder Gans verwenden. Mit Garnelen wird es dann royal.

**2 Entenkeulen**

**3 Schalotten**

**2 Knoblauchzehen**

**500 ml Gemüsebrühe**

**500 ml Sahne**

**1 Zitrone (unbehandelt)**

**100 gr. Butter**

**2 EL Wermut (Noilly Prat)**

**Safranfäden**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Schalotten und die Knoblauchzehen fein hacken und in der Butter anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und die Entenkeulen beilegen. Nun ca. 1 Stunde bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme kochen. Die Keulen entnehmen von den Knochen und der Haut befreien. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden. Die Brühe mit einem Mixstab pürieren und mit der Sahne, dem Wermut, Safranfäden, dem Entenfleisch und der abgeriebenen Schale einer unbehandelten Zitrone auffüllen. Nochmals bei kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station