



Kavalierspitz mit Semmelkren

Zutaten:

Für 4-6 Personen:

Menge	Zutaten
1 kg	Kavalierspitz
500 g	Rindsknochen
1 Bund	Suppengrün
1	Zwiebel
	Pfefferkörner, Liebstöckel, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Ähnlich wie bei der Zubereitung des Brustkerns kochen Sie das Fleisch in ca. 3 Liter Wasser mit den Pfefferkörnern und Knochen ca. 1,5 Std. in wallendem Wasser.
2. Fügen Sie nun das Suppengrün und die ganze Zwiebel sowie den Liebstöckel bei. Lassen Sie das Fleisch noch etwa eine Stunde garen. Seihen Sie den aufsteigenden Schaum immer wieder ab.
3. Ist das Fleisch weich, schneiden Sie es quer zur Faser in Scheiben auf. Sie können das Fleisch mit feinem Semmelkren anrichten. Dazu kochen Sie Semmeln mit der übrigen Rindsuppe auf und verrühren sie mit Salz, Pfeffer, Muskat, Kren sowie 2 EL Kaffeobers.